DIGITAL EDITION

Maggio 2019 · anno XXXIII · n. 269

Italia a Tavola

NORDA
Oligominerale
Mossa

NORDA
Oligominerale
Ferma

Bella e di successo
La Sinuosa 75 di Norda

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

il direttore

Alberto Lupini

Sindacati più uniti
per dare forza all'economia

La prospettiva era già stata posta a gennaio, al momento dell'elezione a segretario, ma il leader della Cgil, Maurizio Landini, ha aspettato una data simbolica come il 1° maggio per rilanciare l'idea di un'unificazione con Cisl e Uil. I tempi delle contrapposizioni ideologiche sono da tempo finiti e l'idea di un sindacato unico sembra la risposta - forse un po' tardiva ma obbligata - ad anni in cui la politica, da destra a sinistra, ha tentato, inutilmente, di mettere nell'angolo le forze sociali intermedie per tentare rapporti diretti con i cittadini.

La disintermediazione che piace a chi coltiva idee di leadership personalistiche non è riuscita a sfondare e ora le rappresentanze sociali ed economiche cercano di riorganizzarsi. Vale per chi rappresenta i dipendenti, ma anche per chi fa sindacato d'impresa. Confindustria, ConfCommercio e Coldiretti già da tempo si sono mosse per recuperare in parte il ruolo che avevano perso, puntando su nuove forme di servizi e assistenza. La Cgil si muove ora ma con un'ambizione più grande: contare di più attraverso un blocco unitario. Questa è una novità importante, che potrebbe cambiare le regole asfittiche delle relazioni sociali in Italia. Un cambiamento che sarebbe auspicabile venisse imitato anche dai sindacati delle imprese, visto che le divisioni di campo non sono certo un vantaggio per il sistema produttivo.

Dalla spinta unitaria dei sindacati dei lavoratori potrebbero in effetti derivare non pochi scossoni per un mondo della rappresentanza socio-economica che negli ultimi tempi ha subito politiche governative quanto meno discutibili. Nonché un profondo ripensamento su alcune questioni da parte di tutti. Ne è un esempio la freddezza con cui il vicepremier Di Maio ha commentato la proposta di Landini che non a caso aveva annunciato anche un sonoro "No" alle proposte grilline per un salario minimo, quasi che in Italia non ci siano fin troppi contratti di lavoro che fissano le soglie di ingresso nelle aziende. E se per giustificare idee come il salario minimo si deve ricorrere alla situazione vergognosa dei rider, andrebbe ricordato ai politici, e magari anche alla stessa Cgil, che quello è un comparto dove rapporti di lavoro "normali" non sono facili da garantire. Chi potrebbe essere assunto per 8 ore al giorno quando le consegne sono concentrate in giornate e orari diversi? Quello potrebbe essere proprio un caso tipico da voucher (anche per la tipologia dei lavoratori interessati), ma questo è proprio ciò che il governo giallo-verde (dopo quello del Pd) e la stessa Cgil vedono come fumo negli occhi...

La Cgil punta all'unità tra i sindacati. Un cambiamento che sarebbe auspicabile anche nel settore delle imprese: le tante, troppe sigle impediscono una promozione seria e reale dei prodotti made in Italy

Per i tuoi commenti cerca il codice 60576 su www.italiaatavola.net

In copertina

Bella... e di successo
La Sinuosa 75 di Norda **110**

A meno di un anno dalla presentazione sul mercato, "La Sinuosa 75" ha già conquistato i ristoratori per la sua capacità di unire immagine di fascino e qualità dell'acqua

Sommario

Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo

Presidente Nazionale Fic

Il volontariato come anticorpo per aiutare e sensibilizzare

Oggi sempre più spesso troviamo persone che si prestano all'attività di volontariato a beneficio di altri con disagi sociali di ogni tipo; in azioni come lo sfamare, il curare e l'istruire, o in contesti di salvaguardia e tutela ambientale, oppure nei confronti del patrimonio storico o degli animali. Molti inoltre si attivano, con slancio e grande coraggio, in situazioni che non vorremmo mai vedere, ad esempio gravi calamità naturali, terremoti e nubifragi. Il volontariato è un'attività strettamente legata al concetto di sviluppo di una società civile, in quanto parte da un impegno personale e gratuito. Dietro ogni esperienza personale ci sono motivazioni e modi di approccio diversi, da intendersi anche per possibilità e competenze di ciascuno, con l'intento di regalare un mondo migliore a noi stessi e ai nostri figli.

Nell'ultimo Congresso Fic svoltosi a Catania lo scorso aprile, Thomas Gugler e Cornelia Volino, rispettivamente presidente mondiale e segretario generale della WorldChefs, hanno consegnato al nostro Roberto Rosati (segretario nazionale aggiunto e presidente del dipartimento Solidarietà Emergenze Fic) un attestato di riconoscimento per tutto il lavoro svolto verso quelle popolazioni colpite dalle recenti catastrofi naturali e per il sostegno di chi versa in situazioni di difficoltà sociale. Lode e celebrazione che il nostro Roberto subito ha voluto condividere con tutto il suo "team" di cuochi volontari della Federcuochi, disseminati su tutto il nostro territorio.

Il servizio di Volontariato sociale favorisce opportunità di contatti, sviluppa la sensibilizzazione della persona verso realtà e situazioni precarie di vita reale

Io come persona e presidente Fic gioisco e sono onorato di avere nella mia squadra persone che, oltre al proprio impegno di cuoco, si attivano in attività di volontariato. Noi tutti della Fic, Rosati in primis, abbiamo la convinzione che fare volontariato sia un dovere morale e un diritto civile: chi appartiene a una comunità deve dare e fare qualcosa per essa, in rapporto alle sue possibilità e alle sue competenze, trasmettendo così alla persona stessa che si attiva nel volontariato sociale, e alla gente che ne beneficia, un profondo senso di cittadinanza, creando una sorta di "anticorpo" verso possibili derive morali e sociali che lacerano e disgregano.

Che questo grande senso di responsabilità civile e collettiva possa essere, specie per i nostri giovani tutti, come lo è stato per gli aderenti Dse della Fic, modello di grande cambiamento culturale della nostra società e che possa sempre più radicalizzarsi nei nostri animi.

Rocco G. Pozzulo

Per i tuoi commenti cerca il codice 60578 su www.italiaatavola.net

Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia

Il cuoco oggi può fare la differenza

Massimo Bottura è tra i 100 più influenti del 2019 secondo il Time. Certamente queste classifiche lasciano il tempo che trovano, ma sono allo stesso tempo significative: i cuochi ormai da tempo hanno un ruolo più ampio nella società, escono dalle loro cucine e, grazie ai media, possono con le loro parole rivolgersi a tutto il mondo e allo stesso tempo influenzare le masse.

Non mancano professionisti che purtroppo approfittano di questa opportunità facendosi tuttologi e parlando di discipline diverse, che spesso, tra l'altro, non conoscono. Ma non Massimo, socio Euro-Toques da diverso tempo. Lui, come altri della nostra squadra, utilizzano i riflettori per temi pertinenti e importanti. Mi riferisco alla solidarietà, centrale per la nostra associazione; mi riferisco alla valorizzazione dei prodotti del territorio, da sempre punto focale per i nostri soci.

> Grazie ai riflettori saldamente puntati sul mondo della cucina, il cuoco ha la possibilità - e quindi la responsabilità - di trattare temi importanti come solidarietà e valorizzazione delle tradizioni

Quando questo accade, quando noi cuochi approfittiamo positivamente del nostro ruolo mediatico, diamo peso alle nostre parole, sapendo che queste inevitabilmente influenzeranno chi ci ascolta. Un grande cuoco, con un'importante esperienza alle spalle, ha la possibilità - e quindi la responsabilità - di rilanciare tradizioni che rischiano di diventare desuete col tempo, di riesumare prodotti accantonati perché poveri o meno noti. E saranno allora i cuochi locali che avranno la possibilità - e quindi la responsabilità - di cogliere al volo questi suggerimenti, reinterpretandoli a modo loro nella propria cucina. E saranno, per concludere, i clienti che, rimanendo stupiti da un piatto che non conoscevano o non ricordavano, prenderanno spunto dai piatti dei cuochi per riproporli a casa propria. Indirettamente, forse senza nemmeno averci pensato a fondo, un cuoco con le sue parole può rilanciare una filiera, valorizzare un territorio, creare opportunità lavorative prima impensabili.

Per i tuoi commenti cerca il codice 60777 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Carta dei vini, breve guida per scegliere al meglio

Uno dei problemi principali che la ristorazione deve affrontare è l'implementazione della carta dei vini. Questo andrebbe fatto avendo in "squadra" un esperto del campo ma, ahimè, di sommelier professionisti nelle sale dei ristoranti italiani se ne vedono ancora pochi. Detto questo, ci sono comunque criteri basici che andrebbero sempre considerati.

La tipologia di locale e il tipo di cucina sono sicuramente i fattori determinanti. Pensiamo ad esempio a un locale che propone piatti territoriali/tradizionali; di certo la carta dovrà includere i vini delle stesse zone. Altro fattore è la posizione del locale e la tipologia di pubblico a cui si ambisce; nelle grandi città ad esempio non dovranno mai mancare i vini "del momento", quelli modaioli, relativi a trend stilistici e che vanno per la maggiore. Spesso si incorre nella volontà di alcuni operatori di voler personalizzare eccessivamente la carta dei vini con quelli che sono i propri gusti e questo non incontra il favore degli avventori.

Purtroppo non si è ancora ben compreso il vantaggio di qualità e ancor più di business che la figura del sommelier può apportare all'interno di un ristorante

Un bravo sommelier dovrebbe essere sempre cosciente di cosa ama un certo pubblico (giovani, gourmet, stranieri, appassionati, ecc.) ed è sempre in grado di arrivare in anticipo sui trend adeguando le scelte d'acquisto.

In generale consiglio di orientare buona parte della selezione verso vini "facili", istintivi e di pronta beva, senza mai trascurarne la qualità. Il pubblico ha voglia di bere bene, ma con piacevolezza; predilige vini di carattere, ma equilibrati e poco elaborati, alla stregua di quello che oggigiorno ricerca nella cucina e nell'ottica di un'alimentazione più attenta.

L'argomento ovviamente è articolato e potremmo addentrarci esaminando le tipologie che non dovrebbero mai mancare perché migliori rappresentanti del territorio, oppure i vini esteri di successo quali gli Champagne e i Riesling tedeschi, i vini senza conservanti aggiunti, quelli fatti con metodiche tradizionali, i vini d'annata ecc. Magari dedicheremo questa attenzione specifica scrivendone in futuro, ma vorrei concludere esaminando un fattore spesso trascurato sulle carte dei vini: il prezzo. L'omogeneità che ho menzionato in precedenza include anche i costi: non precludiamo mai al cliente l'opportunità di poter scegliere in una forbice di prezzi ampia, lasciamo a lui la scelta di quanto spendere per il suo vino, poco o tanto che sia.

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 60789 su www.italiaatavola.net

Valerio Beltrami
Presidente Amira

L'acqua, un bene prezioso ancora troppo poco conosciuto

La presenza dell'acqua sulla terra è essenziale per il nostro sostentamento, è alla base di tutte le forme di vita, ogni giorno la usiamo e consumiamo per bere, lavarci e cucinare, nelle industrie e nella agricoltura. Insomma, senza acqua non ci sarebbe vita. Nella mia lunga carriera alberghiera, sia come maitre che come sommelier, mi sono sempre occupato e ho sempre parlato di vino; mai e poi mai avrei pensato di interessarmi a qualcosa che ho sempre portato al tavolo, l'acqua. A ripensarci oggi, l'acqua è stata sempre la prima cosa che ho servito e che ho fatto servire, ancor prima di prendere la comanda.

Faccio questa premessa perché qualche mese fa mi trovavo nelle Dolomiti dove ho tenuto un corso di aggiornamento al personale di un hotel; ero al tavolo con alcuni commensali e ho seguito una lunga discussione ove si parlava di acqua e della sua importanza. Sono rimasto molto interessato quando ho sentito dire che l'acqua non va mai servita con il ghiaccio per raffreddarla; è piuttosto consigliabile mettere la bottiglia in un congelatore o in un abbattitore, così da non alterarne il gusto. Essendo infatti il ghiaccio non prodotto con la stessa tipologia di acqua, si andrebbe a creare un "cocktail di acque" con caratteristiche diverse. È bene evitare poi di mescolare un'acqua frizzante con una naturale per rendere la prima meno frizzante, perché altrimenti rischieremmo di rovinare le caratteristiche sia dell'una che dell'altra. Una volta terminato il pranzo, sono rimasto al tavolo a parlare con Monica Menozzi, idrosommelier e chief operating officier di una azienda di acque delle Dolomiti, la quale mi ha aperto gli occhi su quanto si scriva di prodotti, di eccellenze enogastronomiche, di mise-en-place e di stili quando si tratta di qualità nella ristorazione. All'interno di questo incredibile mondo di colori, sensazioni e sapori la grande assente - seppur sempre presente - è proprio l'acqua. Monica mi ha ricordato che non esiste un'acqua uguale all'altra, ognuna ha delle caratteristiche che ne connotano gusto e abbinamento con pietanze diverse, questo in base al pH, ai sali minerali, calcio, nitrati, anidride carbonica; mi ha parlato di una scheda realizzata per la degustazione

dell'acqua, che tiene conto di limpidezza, effervescenza, freschezza, acidità, sapidità, persistenza, struttura, odori... Per questo consiglia di avere una carta delle acque nei nostri locali.

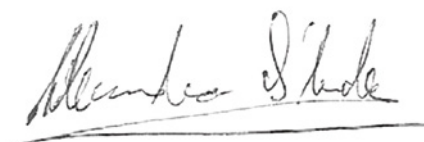
Questo perché oggi l'attenzione dei clienti è aumentata: arrivano nei nostri locali sempre più informati su ciò che vogliono. Tutto questo mi ha portato a interessarmi al mondo delle acque e a iscrivermi - consigliandolo a coloro che ne vogliono sapere di più - ad un corso seguito da Adam - Associazione italiana degustatori acque minerali, che si occupa di formare operatori del settori e consumatori.

I clienti di un ristorante, sempre più informati, come possono scegliere tra piatti, vini, birre e liquori, così dovrebbero fare con le acque, che hanno caratteristiche diverse e per questo diversi abbinamenti

Per i tuoi commenti cerca il codice 60488 su www.italiaatavola.net

Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo

Ristorazione in albergo
Falsi miti da sfatare

Ormai in ogni Paese e città la ristorazione continua a svilupparsi, giorno dopo giorno, nelle più svariate forme: dallo street food alle catene di paninerie, dai sushi-bar ai bar tavola calda che sempre più vogliono assomigliare alle brasserie francesi, dai fast food ai ristoranti etnici fino alle vere e proprie food hall presenti nei centri commerciali e in altri luoghi di aggregazione. Ma cosa accade, invece, all'interno degli alberghi con ristorante? L'Italia, nonostante la sua grande e indiscussa fama di leader mondiale dell'arte culinaria, è sempre rimasta un passo indietro rispetto alla concorrenza, sia europea che d'oltre oceano, nella ristorazione d'hotel. Non di certo per la qualità in sé ma, probabilmente, perché non si è stati in grado di trasmettere al pubblico che, all'interno degli alberghi, esistono ristoranti con un'ottima cucina e un servizio di qualità.

Come già accade comunemente all'estero, i ristoranti d'albergo possono essere meta di incontri per un pranzo di lavoro o per una cena di gala, oltre che per una ricorrenza privata o un meeting aziendale. Le aziende, anche in Italia, utilizzano già abbastanza gli alberghi per incontri business, ma non dobbiamo dimenticare che i ristoranti d'albergo possono essere destinazioni ideali anche per momenti privati.

Cucina di alta qualità, servizio impeccabile con supervisione e formazione costanti e occasione per diverse ricorrenze: la ristorazione d'albergo in Italia deve e può crescere

Inoltre, senza nulla togliere ai gestori dei ristoranti che sono assolutamente in grado di offrire servizi di alta qualità, negli alberghi sono costantemente in atto una serie di attività di formazione, informazione e aggiornamento tecnico-professionale che permettono ad ogni risorsa di poter garantire un elevato standard di professionalità per il proprio ruolo, oltre alla presenza di diversi livelli di responsabili di settore che supervisionano l'operato di ogni addetto secondo procedure e standard che sono propri dell'ospitalità alberghiera, anche nei reparti della ristorazione.

Un aspetto che a volte inibisce la frequentazione dei ristoranti d'albergo, soprattutto se non si pensa all'ingresso su strada, è l'idea di dover entrare in un hotel per andare a mangiare, specie quando si tratta di strutture di lusso che si presentano con hall e reception maestose e sfarzose e che possono imbarazzare. Tuttavia, non dobbiamo dimenticare che si tratta di luoghi di accoglienza e ospitalità e quindi, a maggior ragione, saremo ricevuti con professionalità, calore, attenzione. Motivo in più per vivere un'esperienza unica, in un'atmosfera ovattata, elegante, socievole e riservata allo stesso tempo, dove la qualità è comunque un punto di forza. Questo è un plus importante da considerare quando organizziamo un pranzo o una cena con amici, parenti, colleghi. Buon appetito, anche in albergo!

Per i tuoi commenti cerca il codice 60746 su www.italiaatavola.net

Ezio Indiani
Presidente European Hotel Managers Association

Motivazione
Il motore del successo aziendale

La capacità di motivare i collaboratori e di creare un ambiente positivo è alla base di tutte le aziende di successo. Il livello di motivazione del responsabile di un reparto o del direttore di un albergo è motore e benzina necessari per creare un ambiente positivo necessario per raggiungere e superare tutti gli obiettivi, sia di natura economica che di coinvolgimento di personale e clienti.

È importantissimo avere una carica energetica adeguata e consistente, ma è altrettanto importante usare questa energia in modo corretto. Un responsabile che usa efficacemente la sua energia si pone degli obiettivi motivazionali importanti, si focalizza su problemi/azioni/progetti più importanti e/o critici per l'azienda o per le persone e lavora duro per raggiugerli e superarli.

Responsabili motivati hanno un effetto molto positivo sui collaboratori e su tutte le persone a loro vicine. Sono dei modelli da imitare, trasmettono voglia di fare ed entusiasmo necessari per creare e far sviluppare un'azienda efficace nella sua organizzazione.

Il direttore motivato ha una chiara visione delle cose da fare e di come farle, sa coinvolgere il suo personale e dimostra un sincero interesse verso le persone e i collaboratori che lavorano con lui. Non si scoraggia di fronte ai primi ostacoli e con i suoi collaboratori crea un contesto mirato a risolvere i problemi. Si impegna a raggiungere i risultati e non solamente ad essere in ufficio tante ore. Sa farsi carico dei problemi di gruppo ed evita la parte burocratica ai collaboratori. Sa coinvolgere i collaboratori anche in attività extra lavoro per creare più attaccamento all'azienda e migliorare la qualità della vita privata.

Incentivare per raggiungere un obiettivo, incoraggiare di fronte a un fallimento, ricompensare l'impegno: un buon direttore o un bravo manager sono essenziali per il funzionamento aziendale

Non è mai negativo e, anzi, pone un freno alla negatività sul nascere. Sa distribuire i compiti di lavoro equamente, fissa obiettivi importanti ma possibili da raggiungere, monitora in continuazione i progressi dei suoi gruppi di lavoro, sa ricompensare individualmente e collettivamente coloro che raggiungono risultati grazie all'impegno dimostrato verso un progetto, spinge a riprovare chi per ragioni oggettive non ha raggiunto il target. Un manager motivato nel modo corretto è un valore aziendale enorme e nessuna azienda dovrebbe permettersi il lusso di vederselo portar via dalla concorrenza.

Per i tuoi commenti cerca il codice 60490 su www.italiaatavola.net

La DOP Riviera Ligure incontra la ristorazione

Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020 - Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriliguriantet.it - **RIVIERA LIGURE INCONTRA L'HORECA - DOMANDA N. 84250167032**

CONSORZIO PER
LA.TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Visita la pagina ufficiale del progetto

Ernesto Molteni

Presidente ABI Professional

Il cliente va sempre informato per un consumo più consapevole

Oramai la legislazione, a livello internazionale, ha intrapreso questo iter. Il consumatore deve cioè essere informato e soprattutto consapevole dell'eventuale alimento acquistato. Tale modus operandi si sta affacciando anche nel nostro settore, la Mixology. Pur non trattandosi di "alimenti" veri e propri, i nostri cocktail sono comunque considerati tali, senza contare che pur essendo principalmente dei carboidrati talvolta con le nuove ricette che si stanno elaborando vi è anche un apporto proteico e di grassi.

Dal punto di vista gustativo a noi interessano l'equilibrio e l'armonia tra i diversi fattori di acidità, zuccheri, corpo alcolico, tendenza amara, texture e sapidità, ma in effetti l'informazione che maggiormente interessa il consumatore e che lo rende consapevole è la presenza di alcol e l'apporto calorico. A maggior ragione, vista la presenza dell'alcol etilico, tanto discusso dal ministero della Salute, è giunto il momento che il consumatore sappia all'atto di ordinare un drink alcolico (oggi vanno di moda i cocktail mixati) quanti grammi di alcol sta per assumere, conosca la gradazione alcolica e anche l'apporto calorico.

> Oggi nel settore dell'alimentazione, soprattutto a livello commerciale, il consumatore deve essere informato sui valori nutritivi del cibo (grassi, proteine, carboidrati...) e sull'apporto calorico

La nostra associazione, Abi Professional, tramite la sua commissione didattica, ha elaborato una guida per l'Etichetta del cocktail, ideata dal nostro esperto Alessandro Bonventi, che già utilizziamo da 3 anni nei concorsi e negli eventi. È giunto il momento di utilizzarla anche nelle nostre liste dei bar e degli alberghi. Vicino al nome del drink e agli ingredienti utilizzati dovremmo aggiungere i grammi di alcol, la percentuale alcolica e le chilocalorie presenti. Siamo convinti che oltre a dare un tocco di professionalità in più al nostro lavoro ci accorgeremmo anche di come potrà influenzare la scelta del cliente magari dando vita a nuove tendenze nelle scelte del bere miscelato, che volgeranno verso ricette meno caloriche, meno alcoliche e più salutari.

Per questo motivo sarà importante in futuro - visti i progressi della Mixology e del maggiore utilizzo di tecniche culinarie e ingredienti sempre più particolari e diversi nei cocktail - valutare anche l'apporto vitaminico e di sali minerali presenti. L'alcol etilico sarà sempre più un semplice vettore di profumi e sapori, equilibratore di sensazioni gusto-olfattive, con ricette di cocktail che andranno dagli 8 ai 22 gradi. La tendenza del cocktail sarà sempre più quella di una bevanda oltre che piacevole anche salutare, se consumata in modo consapevole e moderato. Per questo ci chiediamo quando le istituzioni governative decideranno di lasciare gestire ai soli professionisti la vendita e preparazione di bevande alcoliche.

Per i tuoi commenti cerca il codice 60793 su www.italiaatavola.net

Chi deve fare ristorazione?

Servono regole uguali per tutti

La **questione della somministrazione di cibo è calda, urgente e da troppo tempo irrisolta**. Urge intervenire per **evitare confusione** e la generazione di un mercato sleale

di *Alberto Lupini*

Basta vendere cibo, più o meno "lavorato", per permettere a chiunque - anche in assenza di camerieri - di fare sedere ad un tavolo i clienti per consumare i prodotti? Come dire, tutti possono fare in qualche modo attività di ristorazione, anche se sotto la veste di somministrazione "non assistita"? La questione, tutt'altro che di lana caprina, è stata sollevata in questi giorni dal vicepresidente della Fipe Giancarlo Deidda, dopo che una sentenza del Consiglio di Stato ha di fatto aperto la possibilità per tutte le aziende artigiane del settore alimentare, in particolare le gelaterie e le paninoteche (senza servizio bar) di fare somministrazione e non solo vendita di cibo.

Nella Babele giuridica che si è da tempo creata in Italia attorno al "fuori casa", è ancora una volta la magistratura che interviene con sentenze che rischiano di fare saltare il banco, creando nuovi motivi di confusione e discriminazione visto che la presenza, o meno, di camerieri, non è irrilevante, perché da questa discendono normative da rispettare o meno, nonché garanzie e certezze per i consumatori.

Qualcuno potrebbe chiedersi dove stia il problema se una gelateria artigianale allestisce dei tavoli a self service, e magari aggiunge alla sua offerta anche del prosciutto, delle insalate e qualche birra. Piuttosto che vedere orde di ragazzotti o turisti in ciabatte che banchettano stravaccati sui gradini fuori da qualche chiesa o nelle piazze dei centri storici, meglio che stiano seduti a un tavolino là dove si sono comprati da mangiare.

Peccato che fra acquistare al bancone un prodotto (per essere consumato altrove) e mangiarlo seduti ad un tavolo c'è di mezzo quella che si definisce attività di somministrazione di cibo, che solo in Italia (bizzarria giuridica), può essere anche in forma non assistita, senza cioè servizio al tavolo. Ed è qui che gli artigiani entrano in campo grazie al Consiglio di Stato, occupandosi di attività che la legge riserva solo agli esercizi pubblici (commercianti) sottoposti a precise normative che non valgono certo per una gelateria, una pizzeria d'asporto o un kebab (dove "non si potrebbe" consumare il cibo acquistato).

E per quanto i posti dove si fa a tutti gli effetti ristorazione (da quella più light dei bar a quella dei locali gourmand) sia stata allargata a dismisura in Italia, dove sono almeno 330mila i locali dove si può "mangiare", ci sono differenze normative che non possono essere annullate da un giorno all'altro da una sentenza, sia pure del Consiglio di Stato. Qualche dato per tutti: un esercizio pubblico è soggetto ad alcuni obblighi che vanno dai più banali accessi su strada (per il facile accesso della pubblica sicurezza in caso di bisogno) a quello del rispetto di pratiche igienico sanitarie sintetizzabili nell'Hccp e nella presenza di lavandini e gabinetti per la clientela. Se un bar dà una birra ad un minorenne rischia una condanna penale e la chiusura del locale, se lo fa una pizzeria d'asporto rischia al massimo una sanzione amministrativa.

Gli artigiani alimentari, se svolgono un lavoro importante anche in linea con le tradizioni del Paese, rispondono solo a normative sulle lavorazioni e non devono garantire alcun servizio. Inutile dire che quella che si configura è una nuova confusione che aumenta i rischi di concorrenza sleale (che i commercianti già in parte subiscono con i falsi agriturismi, che hanno alte esenzioni fiscali) e che non migliora certo l'offerta e la qualità del comparto dell'accoglienza che è anche la nostra prima linea del turismo. Da tempo come Italia a Tavola sollecitiamo un intervento di semplificazione e chiarimento in tema di somministrazione del cibo, partendo in particolare dalla adozione di regole uguali per tutti. Solo così si può oltretutto fare rete fra i diversi comparti e offrire garanzie ai consumatori.

Ma questo lavoro non lo può fare la magistratura. Tocca alla politica e alle istituzioni scendere finalmente in campo e dare concretezza alle troppe parole spese per decantare i valori che stanno attorno al nostro cibo e alla nostra ristorazione. Ne abbiamo discusso con le associazioni di categoria nei giorni scorsi ad Artimino anche col Ministro Gian Marco Centinaio ed è a lui che rivolgiamo ora l'invito di costituire al più presto un tavolo di confronto per avviare l'attesa svolta. cod 60326

Servire pesce in alta quota? Si può, con le giuste materie prime

La stagione invernale e primaverile ai piedi del Cervino si è distinta per una cucina insolita, considerando i 2mila metri di quota: quella di pesce. Materie prime di qualità, esaltate dai prodotti della gamma Debic. Il ristorante Un Mare di Neve (www.auxpiedsduroi.com) a Breuil-Cervinia, in Valle d'Aosta, all'interno dell'eco-maison Aux Pieds du Roi, ha impostato una linea gastronomica che si sviluppa su due fronti, quello ittico e quello vegetariano. «Abbiamo l'opportunità - spiegano i giovanissimi cuochi **Christian Turra** e **Alessandro Donadello** - di lavorare con professionisti che con puntualità ci consegnano sempre materie prime selezionate. Per noi una garanzia di eccellenza».

Il pesce, che arriva fresco dal mar Ligure e da fornitori specializzati, viene elaborato con creatività e fantasia. Alcuni esempi: "Polpo arricciato a mano su spuma di patata e spinacino", "Gamberoni e scampi" e l'ormai celebre "Crudo del Mediterraneo": gambero rosso di Mazara del Vallo, gambero viola di Santa Margherita, ostriche Special de Claire Amélie, tonno rosso del Mediterraneo, dentice, ricciola e nasello.

In cucina, inoltre, vengono utilizzati molti prodotti della valle, grazie

alla collaborazione con i caseifici da cui si acquistano fontine e tome per realizzare delle ricette che si sviluppano partendo dalla tradizione locale. In ambito vegetariano, da Un Mare di Neve si segue con rigore l'andamento delle stagioni. Una filosofia che condiziona il menu, che viene rielaborato ogni mese in base all'offerta di frutta e verdura.

«In questo periodo sono protagonisti gli asparagi bianchi e vegetali primaverili come fave e piselli, che esprimono con grande intensità il loro sapore», precisano Turra e Donadello. Ingredienti che vengono abbinati a tome stagionate durante l'inverno per creare un mosaico di gusti armonico e di grande delicatezza.

Per perfezionare le ricette, in cucina vengono utilizzate alcune referenze Debic come Panna Prima Blanca, caratterizzata da gusto fresco e naturale, fermezza e compattezza, e Burro Tradizionale, realizzato con metodo naturale da panna di centrifuga ottenuta da latte vaccino crudo.

Un valore aggiunto per numerosi piatti, in particolare per i dessert e per il caratteristico pane sfogliato proposto da Un Mare di Neve.

Cucina creativa e raffinata, materie prime di qualità sorprendente e servizio di alto livello. Questi i punti di forza di un ristorante sempre sotto giudizio, infatti la clientela internazionale che frequenta Cervinia non fa sconti a nessuno. Un Mare di Neve elabora una gastronomia italiana di ricerca che fa anche largo uso di paste e risotti. Molto apprezzato dalla clientela il Riserva San Massimo al Barbaresco e dentice del Mediterraneo.

Per la video intervista e la galleria fotografica vai su www.italiaatavola.net e cerca il codice 59922

Tarte Tatin di Christian e Alessandro

INGREDIENTI

Per la namelaka alla cannella: 200 ml latte, 10 g glucosio, 8 g gelatina, 360 g cioccolato bianco, 400 ml **Panna Prima Blanca Debic 38%**

Per le palline di mele: 1 mela

Per il crumble: 125 g zucchero, 125 g **Burro Tradizionale Debic**, 150 g farina debole, 70 g farina di nocciole

Per il gelato al caramello: 430 ml latte, 100 ml **Panna Prima Blanca Debic 38%**, 120 g zucchero di canna, 150 ml tuorlo d'uovo, un pizzico di sale

PREPARAZIONE

Per la namelaka: portare a bollore il latte e il glucosio, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata. Frullare e aggiungere il cioccolato. Versare la **Panna Prima Blanca Debic** e amalgamare. Lasciare riposare una notte.

Per le palline: sbucciare le mele e con uno scavino estrarre le palline. Con lo scarto della mela, pulirla da torsolo e cuocerla a 90°C per 10 minuti. Frullare il composto e metterla a scolare.

Per il crumble: assemblare tutti gli ingredienti e cuocere a 175°C per 9 minuti.

Per il gelato al caramello: preparare un caramello a secco e spegnerlo con il latte e la **Panna Prima Blanca Debic**. Aggiungere il tuorlo e il sale. Portare il tutto a 82°C. Versare il composto nel bicchiere del pacojet.

Impiattamento: disporre sei palline alternate da sei punti di namelaka. Al centro aggiungere un cucchiaio di crumble. Terminare con una quenelle di gelato al caramello e una chips di mela secca.

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Leonardo Da Vinci e la tavola
La gioventù e l'arrivo a Milano

di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Per tracciare un percorso anche approssimativo di Leonardo e del suo rapporto con la tavola, bisognerebbe fare salti mortali, causa le poche informazioni a riguardo. Sulle sue preferenze alimentari si è discusso negli ultimi anni, soprattutto con l'avvicinarsi del 500° anniversario dalla morte. Si sono così moltiplicati, in misura esponenziale, racconti, analisi e, molto più verosimilmente, ipotesi sulle sue preferenze alimentari. Addirittura, negli ultimi tempi, sono apparse pubblicazioni che, in una sorta di "libera biografia", hanno dichiarato che la vera passione di Leonardo fosse la cucina.

In realtà, tutte queste affermazioni dovrebbero iniziare - e solo così si dimostrerebbero accettabili - con "si dice che", "pare che". C'è dell'altro poi, su questi racconti. Collocano l'attività professionale "cuciniera" del genio vinciano nella sua adolescenza, prima ancora di "andare a bottega" dal Verrocchio, e fin qui possiamo dar loro credito. In fondo, quanti ragazzi, artisti o meno, dall'antichità ad oggi, durante l'adolescenza, non hanno avuto esperienze in locande, taverne, per ricavare qualche soldo in più? Quindi, lasciando da parte i trascorsi gastronomici fanciulleschi, direi di affrontare esperienze più concrete di Leonardo con la tavola e, in particolare, con i grandi banchetti rinascimentali.

Per farlo, nel modo più vicino alla verità, dobbiamo incontrarlo già trentenne quando giunse a Milano, ospite di Ludovico il Moro, grande mecenate, appassionato d'arte, attento osservatore di novità tra scienza e meccanica e, infine, ottimo ospite per i banchetti memorabili. Evidentemente tutte qualità che facevano del Ducato sforzesco la sede ideale per un personaggio come Leonardo, che qui trascorse quasi venti anni del periodo migliore della sua vita.

Ma come mai Leonardo lasciò Firenze per Milano? A quanto pare desiderava avere nuove esperienze. Probabilmente nella capitale toscana gli artisti famosi e talentuosi erano diventati troppo numerosi e risultava più difficile affermarsi in modo clamoroso. Milano godeva già della fama internazionale di "città vocata alle novità, alle invenzioni e, in definitiva, alla modernità".

Nel 1482, nel tentativo di essere ben accolto nel Ducato sforzesco, scrisse una lettera di autopresentazione a Ludovico il Moro, reggente del Ducato. Purtroppo il tempo passava e da Milano non arrivava la sospirata risposta, ma un colpo di fortuna lo aiutò poiché, proprio mentre pensava ormai di fare ritorno in Toscana, giunse a Leonardo una provvidenziale e importante commessa dalla Confraternita dell'Immacolata Concezione per la realizzazione della celebre "Madonna delle Rocce": l'artista poté così entrare ufficialmente a Milano e farsi conoscere più da vicino da Ludovico Il Moro che lo accolse benevolmente e lo ospitò nel suo palazzo in piazza Duomo (ora Palazzo Reale). Iniziò così un lungo sodalizio che vide Leonardo impegnato nelle grandi opere celebri in tutto il mondo.

Nella prossima puntata, il rapporto di Leonardo con il cibo e la sua attività come scenografo di grandi banchetti.

cod 60589

Il progetto welfare di Luca Marchini Premiare i collaboratori in servizi

di Gabriele Ancona

Luca Marchini è la risposta virtuosa al "nonnismo" in cucina e all'imprenditoria arraffona. Quella che investe su personale monouso che "se non ti va bene, quella è la porta. Tanto c'è la fila...". Le sue tracce parlano da sole. Laurea in economia aziendale, inizia a fare il cuoco nel '98, a 27 anni, per passione. E parte con il piede giusto: Bottura. Poi Parigi, New York, a Bologna con Barbieri. Nel 2003 incomincia a ballare da solo. Apre a Modena il Ristorante L'Erba del Re, una stella Michelin dal 2008, a cui affianca una divisione catering, una scuola di cucina e una trattoria di cucina del territorio. Presidente Jre-Jeunes Restaurateurs Italia e socio di Euro-Toques Luca Marchini è un tenace imprenditore della gastronomia e dell'accoglienza.

Un professionista che tiene le antenne sempre ritte e studia gli scenari economici, perché il lavoro non è solo una combinazione di materie prime, è una complicata gestione d'azienda che vede nella ricetta servita all'ospite l'ultimo anello di una filiera polimorfa.

«Circa un anno fa - racconta - è stato pubblicato il regolamento welfare aziendale applicabile anche alle piccole aziende. Si è aperto un mondo, quello di poter dare davvero un premio concreto ai propri collaboratori». Marchini ha avuto fiuto e ha incaricato una persona di fiducia del suo staff di studiare le procedure. Elaborare un progetto welfare non è una passeggiata: è uno slalom amministrativo, burocratico e fiscale molto impegnativo.

«A inizio settembre 2018 - spiega - abbiamo presentato la pratica in Regione. A fine mese siamo stati chiamati da un funzionario, stupefatto, che ci ha comunicato che nell'ambito delle imprese di ristorazione la nostra domanda, approvata, si è rivelata il primo caso regionale, se non l'unico a livello nazionale. Oggi siamo una case history. Abbiamo fatto da apripista e veniamo studiati».

Ma in cosa consiste e come si traduce il welfare per i dipendenti dell'azienda di Luca Marchini? Per tutto l'anno in corso sono stati stabiliti degli obiettivi, che i gruppi di lavoro, organizzati per competenze, devono raggiungere. I risultati devono essere oggettivi e riscontrati da osservatori esterni. Ogni tre mesi si effettua una verifica e i team possono così correggere il tiro. Al termine del primo trimestre 2020 ci sarà la valutazione finale e il premio verrà calibrato in base alla percentuale di successo, secondo la quota di raggiungimento dell'obiettivo prefissato. Per maggior chiarezza: 80% di risultato conseguito, 80% di gratifica e così via.

foto Rolando Paolo Guerzoni

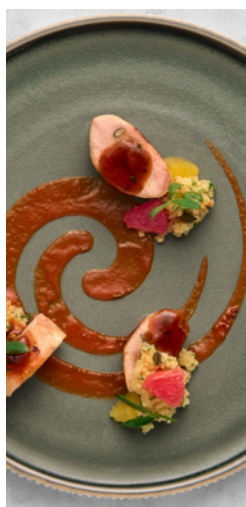
«Tutti gli anni - puntualizza Marchini - effettuiamo investimenti, ma è necessario puntare sempre di più sui "ragazzi". E l'apertura del Welfare alle piccole realtà si è rivelata un'opportunità da cogliere al volo, una strada da percorrere subito. Abbiamo messo a disposizione un budget consistente, diverse decine di migliaia di euro, da dedicare sotto forma di servizi. L'azienda paga al collaboratore la scuola dei figli, piuttosto che il dentista, la palestra, gli interessi sui mutui... Un aumento di stipendio sotto forma di servizi».

Stimoli e motivazione. Per ottenere il risultato e i benefici che comporta bisogna fare squadra. E questo è uno degli obiettivi di un'organizzazione aziendale efficace.

cod 60615

food
ART

La costruzione del piatto

Corsi formativi in tutta Italia

Tema degli oltre 30 corsi formativi organizzati quest'anno da Unilever Food Solutions in collaborazione con Fic, la Food Art è anche l'argomento principe del ricettario firmato da Giuseppe Buscicchio e Pier Luca Ardito. Progettare un piatto diventa l'arte di assemblare ingredienti diversi secondo una precisa ricetta per ottenere un risultato finale di gusto, ma anche di piacevole impatto visivo. Con questo obiettivo nasce "Food Art. La costruzione del piatto, dal progetto al piatto finale". Un format nuovo, moderno e originale, che esplora l'arte di saper esaltare il gusto di un piatto attraverso l'estetica della sua presentazione, ideato da Giuseppe Buscicchio, executive chef di Unilever Food Solutions, e Pier Luca Ardito, team coach della Nazionale italiana cuochi, che si è aggiudicata la medaglia d'oro alla Culinary World Cup 2018 in Lussemburgo.

"Food Art. La costruzione del piatto, dal progetto al piatto finale" è il titolo del ricettario sviluppato dai due chef in uno straordinario lavoro a quattro mani dove si celebra, attraverso l'arte dell'impiattamento, il connubio tra gusto e bellezza del cibo. Lo stesso tema viene riproposto durante i corsi formativi 2019 organizzati da Unilever Food Solutions e Federazione italiana cuochi (Fic) in tutta Italia.

«Oggi non basta presentare il cibo così com'è, è necessario elaborarlo nel modo più attraente possibile», spiega **Giuseppe Buscicchio**. «Disegnare e proporre una ricetta, i cui ingredienti convivono in modo armonioso e affascinante nel piatto, influisce sulle aspettative di gusto del cliente e anche sul suo ricordo di quell'esperienza».

Il ricettario è ricchissimo di suggerimenti e segreti per l'impiattamento perfetto, raccontati attraverso 6 linee guida:

Giuseppe Buscicchio e Pier Luca Ardito

1. CONCEPT DEL PIATTO: l'identificazione degli elementi fondamentali del progetto (tipologia di portata, ingredienti scelti, temperature di servizio, nome del piatto);

2. ELEMENTI E TEXTURE: le sensazioni meccaniche che il cibo trasmette quando lo si mangia. Soffice, friabile, croccante, morbido, resistente, elastico, viscoso: texture diverse rendono il piatto più interessante anche dal punto di vista visivo;

3. FORME E COLORI: è importante conoscere il significato attribuito ai vari colori per accostarli ed esaltarli al meglio e per realizzare una composizione armonica e cromaticamente gradevole;

4. LINEE GEOMETRICHE: linee, archi e cerchi costituiscono il layout del piatto. Ciò rende più facile visualizzare il risultato attraverso uno schema preciso da seguire nell'impiattamento;

5. LA SCELTA DEL PIATTO: per orientarsi tra colori e forme diverse del piatto, quadrato, tondo, rettangolare o ovale a seconda del layout stabilito e della presentazione che si vuole dare della ricetta;

6. L'IMPIATTAMENTO: per realizzare un impiattamento a regola d'arte basta liberare la creatività, utilizzando alcuni o tutti i protagonisti del piatto: le salse base, gli elementi principali e gli elementi decorativi.

Seguono moltissime ricette, sviluppate sulla base delle 6 linee guida dell'impiattamento e declinate in proposte "à la carte" e per il "banqueting" per evidenziare le differenze nei processi produttivi. In particolare le differenze nella preparazione (cottura espressa tipica dei piatti à la carte oppure cottura a bassa temperatura o sottovuoto tipica del banqueting) e nell'impiattamento (più elaborato nel menu à la carte, semplificato - massimo 3 passaggi - per il banqueting).

La Food Art è il tema degli oltre 30 gli incontri formativi organizzati da Fic e Unilever Food Solutions in tutta Italia dall'inizio di quest'anno e rivolti ai 19mila associati Fic e ai professionisti del mondo della ristorazione. I prossimi appuntamenti di maggio e giugno dedicati alla Food Art sono:

- 28 maggio - Ragusa
- 29 maggio - Enna
- 30 maggio - Siracusa
- 4 giugno - Verona
- 5 giugno - Treviso

cod 60709

Per informazioni:

www.unileverfoodsolutions.it

SOTTO LA TOQUE: RUMOROSO, GENEROSO, ECCENTRICO

Abbiamo sollevato il cappello a Dario Picchiotti

di Carla Latini

Dario Picchiotti è un cuoco generoso. Lo è con colleghi e amici, con i produttori che lo seguono, ma lo è soprattutto con i clienti. Chi si siede all'Antica Trattoria di Sacerno, a pochi chilometri da Bologna, sa che in cucina c'è un cuore grande. Quello di Dario. Un po' eccentrico, sopra le righe, sempre su un pezzo nuovo da costruire e con cui giocare.

La trattoria è sua e di Giada Berri dal 2012. Nel 2014 arriva un altro socio e partner in cucina, Mario Solomita. Nella bassa pianura Padana si mangia pesce di grande qualità e preparato con eleganza. Fin dai tempi della Locanda della Colonna a Tossignano (Bo) per lui, giovanissimo e giovane anche oggi, la cucina deve essere in simbiosi con la sala, punto fermo ora all'Antica Trattoria di Sacerno dove i crudi di pesce aprono il menu. Prodotti tradizionali, puri, eccellenti, lavorati con ingredienti paralleli, eccentrici, che portano la sua firma.

Lo scopo di Dario è quello di esaltare le materie prime tramite accostamenti immediati subito riconoscibili o, al contrario, lavorare su abbinamenti nascosti, che in una seconda percezione olfattiva e gustativa raggiungono l'obbiettivo. Una cucina rumorosa la sua, così come si definisce lui: rumoroso. Certo, non passa inosservato quando si avvicina ai tavoli in un ambiente curato e discreto che vive del riflesso della tranquillità della campagna circostante. Giada, con la sua gentilezza e la sempre costante attenzione, mantiene il calore dell'accoglienza. La carta dei vini vanta più di 450 etichette. Una selezione curata personalmente da lei, braccio sereno e competente dello chef, che non perde occasione di gridare, dai suoi piatti, passione, capacità e voglia di stupire. Una sosta all'Antica Trattoria di Sacerno vi aprirà cuore, naso, palato e occhi. cod 60475

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Volevo aprire un negozio di alimentari come mio zio Franco
Il primo sapore che ti ricordi.	Big bubbles all'uva
Qual è il senso più importante?	Il buon senso (che non ho)
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Lo spaghetto alle vongole
Come hai speso il primo stipendio?	Sicuramente in cavolate
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Pizza, hamburgher, spaghetto al pomodoro
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	Limoni
Qual è il tuo cibo consolatorio?	La pasta
Che rapporto hai con le tecnologie?	Buono
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	Tortelli ripieni di castagne
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Freddie Mercury, Elvis Presley e Janis Joplin. Ma li porterei a bere un gin tonic
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	Il disegno di un bambino dell'asilo (di cuore, immediato, sincero)
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Hey Boy Hey Girl" dei Chemical Brothers

GASTROSOFIA

Digito ergo sum Il ristoratore che fa rete

Con la domanda crescente di turismo esperienziale, il ristoratore, chiamato in causa, deve cogliere la palla al balzo, inserendosi in quella rete ormai alla base di tutto. Ormai le nuove tecnologie di comunicazione sono diventate parte integrante del business della ristorazione, da anni ormai non possiamo più non confrontarci con Facebook, Instagram, ecc. per comunicare le varie attività e i servizi che si vogliono offrire.

Se andiamo ad analizzare le attività comunicative di molte realtà ristorative vediamo che tutte o quasi si servono di specialisti che "pensano" per loro: questo di per sé non è un errore nell'immediato, ma purtroppo nei tempi rapidi della comunicazione moderna questo affidarsi per poi dimenticare non serve a nulla. La comunicazione va sempre seguita e gestita, va sempre innovata e rinnovata.

Da decine di anni si parla di "fare rete" fra i ristoratori, ma questo non basta più perché oggi la comunicazione nella ristorazione viaggia su più binari e in più direzioni. Oggi, cari amici, la rete o le reti già ci sono, si deve solamente saltarci dentro. Airbnb o Booking da tempo ormai hanno capito che solamente le camere o gli appartamenti non sono più sufficienti a soddisfare un turista sempre più desideroso di conoscere e di vivere i luoghi che visita, un turista che sempre più associa il nostro Paese al cibo e ai prodotti tipici.

di Guerrino Di Benedetto

Nasce così l'esigenza di un turismo "esperienziale" dove ovviamente per esperienza s'intende il vivere i luoghi che si visitano, e chi più di tutti può fare vivere i luoghi se non i ristoratori? Quanti ristoratori sono pronti a fare questo salto nella rete dei grandi network del turismo? Purtroppo la ristorazione come ogni altra attività imprenditoriale ha bisogno di ricerca, di idee, di confronto e di aperture al nuovo. Tanto per dare un'idea, il turismo esperienziale avrà un valore pari a 120 miliardi di dollari in questo 2019. E come diceva un famoso scienziato: "I problemi difficili spesso hanno soluzioni facili". cod 60720

IL COMMENTO

di Roberto Vitali

La tradizione gastronomica nei ristoranti

Tra prodotti di gastronomia, pizze d'asporto e ristoranti etnici, per fortuna rimangono ancora ristoratori che portano avanti la vera tradizione italiana, sì rinnovata ma mai dimenticata. «Sta tramontando l'epoca in cui nonne e mamme cucinavano e con le loro ricette e i loro piatti garantivano la tradizione. Ora il compito di mantenerla viva tocca alla ristorazione, a cui è demandato un compito anche culturale». La frase non è mia ma di un amico ristoratore.

Conosco anch'io mamme che non hanno molta dimestichezza con fornelli e padelle. Vanno avanti tra pizze prenotate, prodotti di gastronomia, panini e surgelati: è un po' triste la situazione e in loro soccorso viene anche la ristorazione etnica e le grandi catene con locali da 200-300 posti. Con il moltiplicarsi delle offerte di ristorazione, ecco che diventa fondamentale la volontà degli chef che non mollano e insistono sui piatti della tradizione italiana. Il che fa piacere non solo ai residenti, che possono continuare a degustare le ricette della nonna, ma anche ai tanti turisti, sempre più numerosi per fortuna, che in Italia, in qualunque parte della Penisola, cercano cibi e vini del territorio. Plaudo a tutti quei ristoratori che tengono alta la supremazia mondiale dell'Italia in tema gastronomico e non disdegnano di presentare, per esempio, la trippa, le cervella fritte o l'osso buco. Certo, c'è spazio anche per ristoranti da anoressici o riempi-stomaco, ma il mio tifo va ai paladini delle ricette di Pellegrino Artusi. cod 60706

Renato Bosco, il pizza-ricercatore

Dalla tv a un nuovo locale

Nella nuova edizione di "Alessandro Borghese Kitchen Sound", tra gli ospiti c'è anche **Renato Bosco** che, dalla pizza al pane, svelerà le frontiere della sperimentazione nell'arte bianca. Renato non ha più bisogno di presentazioni. Il patron di Saporè, spigliato e carismatico, immerso nella voglia irrefrenabile di ricerca, è diventato da tempo il "pizza-ricercatore" italiano. Inizia investigando il mondo della panificazione e della lievitazione e solo in un secondo momento si preoccupa del topping: due fasi distinte ma connesse, la prima guidata dalla semplicità dei ricordi, la seconda da lui stesso definita una autentica «insaziabile energia».

Tra i tanti risultati raggiunti e condivisi negli anni, indissolubile ormai è il Crunch, la versione della pizza margherita, quella che "scrocchia al taglio". La brevettata PizzaDoppioCrunch (*vedi la ricetta nella pagina accanto*) è una delle ultime novità del pizzaiolo ed è la tipologia che sarà protagonista delle puntate della tramissione Alessandro Borghese Kitchen Sound dedicate alla pizza.

In anteprima a Milano, per dare un'idea dei contenuti delle puntate che verranno registrate in questi giorni e trasmesse in autunno, Bosco ha portato tre tipologie di PizzaDoppio-Crunch, in abbinamento a Champagne Pommery. La prima - sorprendente - con mozzarella, pomodoro San Marzano a fette, ristretto di pomodoro, cappero, scorza e foglie di limone. La seconda, vegetariana, con mozzarella fiordilatte, Monte Veronese fresco, crema di broccolo di Novaglie, zucchine, carote croccanti e pepe: accosta un morso croccante ad un gusto veramente esaltato delle verdure scelte.

di Marco Di Giovanni

Infine la versione con burrata, carpaccio d'ananas alla senape e prosciutto cotto arrosto, che vuole sfatare l'idea che sulla pizza l'ananas non ci possa mai andare.

Alle tre pizze si è aggiunto anche un assaggio di pane, proprio in vista dei temi che verranno affrontati durante le puntate della trasmissione: «Faremo pizza a 360°, esploreremo le lievitazioni, da quella classica a quella con lievito di birra, passeremo per le fermentazioni spontanee per poi deviare verso il pane, che forse è la cosa più importante, più primordiale. Tutto nasce dal pane, ecco perché mi fa davvero piacere proporlo in chiave moderna utilizzando grani veramente ricercati».

Insomma, l'intervento di Bosco all'interno del concept di Borghese è davvero «una bella esperienza, un momento di convidisione», l'occasione per «poter condividere tutti questi anni di lavoro alle spalle attraverso una telecamera».

Con Saporè il pizza-ricercatore sbarca quindi a Milano. Ma non dimentichiamoci che Saporè è una realtà già in pista da tempo: è infatti presente, oltre che nel "locale zero" a San Martino Buon Albergo (Vr), anche «a Torino e in tante altre città; a Prato ad

esempio ho aperto da poco», spiega Renato, il quale ha lanciato una nuova sala degustazione nel suo locale di San Martino Buon Albergo: ambiente caldo, caratterizzato dal contatto con la natura e dalla convivialità, dove gli ospiti possono assaggiare le numerose declinazioni di pizza che Bosco ha ideato nel tempo.

Ma in che cosa consiste più precisamente il format "Alessandro Borghese Kitchen Sound"? Le prime puntate della 5ª stagione comunicano fin da subito l'idea di una sorta di originale videoenciclopedia di ricette. «Il lusso della semplicità è il mio motto e la mia filosofia, in cucina e nella vita - ha dichiarato il conduttore **Alessandro Borghese** - alla base di questa filosofia c'è la passione. Quella passione che rende speciali sia piatti semplicissimi che preparazioni più elaborate. Quella passione che mi spinge a sperimentare e a provare nuovi piatti, da solo o con altri colleghi».

Ecco infatti che in alcune delle nuove puntate, registrate all'interno di MN Lab, sono protagonisti dei grandi amici di Borghese per una sorta di staffetta culinaria atta a soddisfare i palati più curiosi ed esigenti. Il primo è il pasticcere della costiera amalfitana Sal De Riso che dal 22 aprile insegna a elaborare alcune delle sue preparazioni più rappresentative; da lunedì 27 maggio tocca a Cristiano Tomei, la stella Michelin dell'Imbuto di Lucca. Infine Renato Bosco, in autunno: a lui il compito di svelare i segreti per una pizza perfetta... e non solo.

L'appuntamento con Alessandro Borghese Kitchen Sound è dal lunedì al venerdì all'ora di pranzo su Sky Uno.

PizzaDoppioCrunch

INGREDIENTI

500 g di farina macinata a pietra di tipo 1, 375 g di acqua, 12 g di sale, 2 g di lievito compresso.

PREPARAZIONE

Per l'impasto: impastare in prima velocità la farina con 300 g di acqua, poi aggiungere il lievito sbriciolato; appena l'impasto prende corpo impastare in seconda velocità, unendo il sale e l'acqua rimanente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in massa a temperatura ambiente per un'ora.

Per le successive 12-15 ore mettere l'impasto in frigorifero. Poi suddividere l'impasto in più bocce del peso desiderato (da 600 g per la PizzaCrunch e da 700 g per la PizzaDoppioCrunch) e farle lievitare in contenitori di plastica per 4-6 ore a temperatura ambiente o comunque fino al raddoppio visivo delle bocce. Dopodiché capovolgere l'impasto in una teglia da forno di cm 30x40, unta precedentemente; stendere l'impasto in maniera delicata, in modo da coprire l'intera teglia. Aggiungere dell'olio sopra la base e lasciar lievitare nuovamente per un'ora circa.

Per la cottura e la farcitura: mentre la pizza lievita, preparare (circa allo scoccare dell'ultima ora di lievitazione) gli ingredienti e preriscaldare il forno a temperatura di 240°C-260°C in modalità statica. Infornare la pizza per circa 10 minuti. Una volta sfornata lasciar raffreddare. Per la PizzaDoppioCrunch tagliare la base per imbottirla, poi procedere con farcitura e cottura per altri 5 minuti circa e secondo il grado di croccantezza desiderato.

#pizzAward2019 si rinnova Fase social e candidature limitate

Torna il contest internazionale #pizzAward2019 di MySocialRecipe giunto alla 4ª edizione che si rinnova e cambia formula per celebrare l'eccellenza. Si annuncia un'edizione ancora più stimolante per i partecipanti. Tre le grandi novità di questa edizione, la nuovissima fase social sviluppata sulla pagina Facebook di MySocialRecipe, che vede protagonista la community di pizzaioli, precedendo le due fasi tradizionali del contest, quella web e quella live.

La fase web a candidatura spontanea, per la prima volta sarà a numero chiuso per 100 candidati, provenienti da tutto il territorio nazionale e dall'estero, secondo quote di accesso definite dal regolamento, che registreranno le loro creazioni originali - dal 10 maggio al 26 luglio su mysocialrecipe.com. Inoltre ogni pizzaiolo potrà partecipare con massimo due creazioni scegliendo se candidarsi attraverso una pizza di tradizione o innovazione che saranno poi valutate dalla giuria.

Sempre prestigiosa la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, chiamata a valutare le proposte dei partecipanti: Anna Scafuri (giornalista Rai) torna a ricoprire il ruolo di presidente, e con lei Giuseppe Cerasa (Le guide Repubblica), Alessandro Circiello (chef della Fic e personaggio televisivo), Patrizio Roversi (conduttore televisivo) e Scott Wiener (foodblogger), coordinati da Tommaso Esposito (Medico e giornalista enogastronomico). Toccherà a loro selezionare i dieci finalisti - cinque tra le pizze di tradizione e cinque tra le pizze di innovazione - che si sfideranno, in una gara live il 26 novembre a Napoli, per scegliere la migliore interpretazione della tradizione e la pizza più originale del 2019!

Rinnovata anche la Pizza Academy, costituita da un panel di quindici esperti del settore, cui spetterà invece il compito di attribuire gli Award del 2019. L'iniziativa, di cui Italia a Tavola è media partner, è sostenuta da Molino Caputo, La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Sorì, San Benedetto, Olitalia e Parmigiano Reggiano. Partner del contest sono Event Planet food, e Ais Associazione italiana sommelier, CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato, Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel. cod 60306

Il cioccolato... secondo AMPI

In occasione della Pasqua 2019 diversi Maestri di AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani hanno presentato alcuni tra i più creativi soggetti in cioccolato a tema fiabesco e non. Uova intarsiate come opere d'arte, biscotti decorati in pasta di zucchero e naturalmente le immancabili colombe artigianali. I Maestri Pasticceri di AMPI si sono letteralmente scatenati e negli oltre 70 indirizzi che si forgiano della targa AMPI in tutta Italia il profumo di cioccolato e lievitati è stato ed è ancora impareggiabile, complice la primavera che consente alle porte dei laboratori di socchiudersi e invadere l'aria di note agrumate di scorzetta d'arancia e mandorle.

Le uova di cioccolato sono vere e proprie sculture dai soggetti più variegati, che spaziano dal mondo delle fiabe a quello dell'arte, attraversando tutte le declinazioni cromatiche. Se nascono tradizionalmente per accontentare i più piccini, ora le "uova" di cioccolato sono creazioni destinate anche ai grandi amanti dell'oro nero e a coloro che apprezzano le forme plastiche con intagli e decorazioni da professionista della tradizione del fatto a mano, tipica del Made in Italy.

Autentiche sculture di pregio artistico realizzate con materie prime di altissima qualità: sono le uova di cioccolato firmate AMPI ispirate alle favole di Gianni Rodari. Esposte in mostra a Villa Cuturi a Marina di Massa (Ms) e poi battute all'asta alla manifestazione "Ovoquadro", sono il frutto della collaborazione di Gumdesign di Viareggio con Telefono Azzurro, con il patrocinio tra gli altri anche di Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Puntuale confronto che impegna i Maestri ogni Pasqua è anche la colomba. Protagonista di classifiche, degustazioni e sfide, questo grande lievitato, secondo solo al panettone, è oggetto di culto, con le cure rivolte alla pasta madre da cui tutto ha origine fino alla creazione finale che ha un aspetto tradizionale nella forma ma è un prodotto profondamente innovativo negli ingredienti scelti ogni anno dai Maestri che lo interpretano come fosse una "collezione" o "capsule" temporanea.

Da nord a sud, si va dalla colomba con i frutti di bosco a quella con le albicocche del Vesuvio, attraversando lo stivale con la farcitura all'amarena di Cantiano e quella con il limoncello. La versione con ricotta e pera compete con quella "a pastiera", e la colomba al pomodorino di Corbara candito lancia la sfida alla colomba pesca e zafferano in cui giocano i contrasti dolce/salato. La classica mandorlata, non si discute, supera i tempi e le mode e, se siete stati fortunati, ne avete avuto la prova alla vostra tavola pasquale.

Il prossimo appuntamento che vede impegnato AMPI è World Pastry Stars 2019, il congresso di pasticceria organizzato da Italian Gourmet con la collaborazione e il patrocinio di Accademia Maestri Pasticceri Italiani che si terrà presso il Milan Marriott Hotel il 20 e 21 maggio 2019.

Giunto alla sesta edizione il World Pastry Stars ha l'obiettivo di stimolare un confronto attraverso interviste, panel,

keynote, workshop e performance grazie alla partecipazione di esperti e relatori di rilievo nazionale e internazionale nel campo della pasticceria.

Importanti Maestri cercheranno di spiegare, attraverso la loro personalissima esperienza, come tradizione e innovazione rappresentino una formula di successo nel mondo della pasticceria, sempre più proiettata a sperimentare, creare, cambiare per realizzare qualcosa di contemporaneo, che affondi le sue radici nella tradizione artigianale.

Tra le novità di questa edizione anticipiamo il "Grand Prix World Pastry Stars", con designazione del Miglior Pasticcere del Mondo, la presentazione di una ricerca di settore sui trend della pasticceria moderna, masterclass e iniziative per una formula di evento con maggiore partecipazione e coinvolgimento del pubblico presente e infine l'allestimento di una grande "vetrina" con le eccellenze made in Italy, realizzata in collaborazione con AMPI. Tra i relatori, a fianco di molti nomi della pasticceria internazionale anche i Maestri di AMPI: Iginio Massari, Gino Fabbri e Alfonso Pepe.

UN ACCADEMICO AL MESE

Fabrizio Fiorani

Classe 1986, pastry chef da ristorazione di Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Pastry star all'edizione di World Pastry Stars 2017, nonché neo-incoronato miglior Pastry chef dell'Asia 2019 durante l'evento Asia's 50 Best Restaurants a Tokyo il 26 marzo scorso: parliamo di Fabrizio Fiorani.
Tante esperienze alle spalle prima di approdare nella stellata cucina di Luca Fantin in Giappone: il ristorante "The Cesar" de La Posta Vecchia Hotel a Ladispoli, Pellicano Hotels a Porto Ercole, l'Enoteca Pinchiorri a Firenze e La Pergola del Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts a Roma, di cui era il sous-chef pasticcere. Decide quindi di ampliare le sue conoscenze e vola nel Paese del Sol Levante al Ristorante di Tokyo da Heinz Beck. Nell'ottobre del 2015 è stato nominato pastry chef dei ristoranti Bulgari Tokyo-Osaka Restaurants e con lo chef Luca Fantin porta la cucina italiana contemporanea in Giappone.
Fabrizio Fiorani propone dolci estremamente contemporanei, raffinati e creativi, nati da una rigorosa selezione dei fornitori e delle materie prime. Gli ingredienti sono reperiti direttamente in Giappone, ma il risultato è un prodotto riconosciuto come gusto italiano. La passione e la curiosità per questo lavoro lo spingono a mettersi alla prova anche come relatore al World Pastry Stars, dove ha tenuto una interessante lezione sull'estetica del lusso in pasticceria. L'alta pasticceria da ristorazione è il suo campo ed ha superato la prova d'esame AMPI diventando a pieno titolo Pastry chef di Accademia Maestri Pasticceri Italiani nel Simposio Tecnico di fine marzo 2017.
Sapremo seguirlo in futuro, perché interpreta il coronamento di un "progetto ambizioso" di confronto e comunicazione della grande pasticceria italiana nel mondo.

I maggiori eventi mediatici del mese

La presenza televisiva dei #MaestriAMPI è coinvolgente e sa trasformare le ricette in una festa della cucina, animata dal racconto dei prodotti delle eccellenze italiane, tra creatività e tradizione. Salvatore de Riso è un ospite abituale di Rai Uno a "La prova del cuoco" diretta dalla conduttrice Elisa Isoardi, storico appuntamento per tante famiglie italiane; prossimamente lo vedremo ospite di Alessandro Borghese su Sky Uno a Kitchen Sound. Il Maestro Gino Fabbri è andato in onda su Rai Uno durante la trasmissione Unomattina, ripreso nel suo laboratorio bolognese nella preparazione della colomba pasquale.

Su Rai Tre a Geo i Maestri Sandro Ferretti e Alfonso Pepe sono stati alle prese con altri dolci pasquali, rigorosamente della tradizione e realizzati in modo artigianale. Giuseppe Manilia è ospite quasi fisso della rubrica enogastronomica in onda su Rai Due Eat Parade. cod 60713

Estate

Stagione di gelati
Gusti orientali e mix alcolici

In estate il consumo di gelato cresce in modo esponenziale in Italia e in Europa, mentre nei Paesi asiatici e in tutti gli altri lungo la fascia equatoriale, il gelato è il dolce più consumato tutto l'anno. Sarà forse per questo che la tendenza di quest'anno è lasciarsi ispirare dalle mode orientali. Su tutti i gusti vincono gelsomino, tè verde, frutto della passione, durian - meglio ancora se mantecato con mandorle - nocciole o noci pecan. Ma questi gusti sono graditi dai consumatori? E quali le preferenze dei millenials? C'è una differenza di tendenze tra Nord e Sud?

Di certo conquistano ad ogni latitudine i gusti che raccontano un territorio, come il gusto al gelsomino di Bali, al tè verde dello Sri Lanka, al Durian della Thailandia, ai Litchi della Cina.

Ma non è tutto, perché si affermano sempre di più gusti con fiori ed erbe aromatiche, spezie ed olii essenziali che sono la grande novità di quest'anno e risultano particolarmente interessanti per la capacità di enfatizzare i sentori, i retrogusti e la persistenza aromatica di alcuni ingredienti che a basse temperature potrebbero perdere un po' del loro gusto.

di Monica Di Pillo

Un semplice gusto al tè verde si trasforma con l'aggiunta di un olio essenziale al limone, così come un mix di frutta tropicale si arricchisce di nuove sfumature con vaniglia, succo di zenzero e pepe di Timut, mentre il fondente si fa più seducente attraver-

so l'incontro con il miele, in tutte le sue varianti.

«Di qualunque gusto si tratti - conferma Paola D'Angelo della gelateria D'Angelo - la grande costante è la cura nella ricerca della materia prima e la volontà di prediligere prodotti che raccontino un territorio. In questo momento l'Oriente è di gran moda».

Tra le nuove tendenze anche l'incontro tra alcol e gelato, complice l'affermazione di cocktail sempre più intriganti. Si afferma nella ristorazione anche la moda del sorbetto a fine pasto a base di distillato: dal sorbetto al gin tonic al gin a base di lampone e rosmarino. Altra tendenza in ascesa è l'ice cream pairing, la moda di ordinare gelati gastronomici da gustare durante l'happy hour con gli amici in terrazza e da abbinare al drink preferito, ad esempio il gusto burro e alici è perfetto con uno Spritzbear, a base di birra acida, che crea un contrasto interessante con il retrogusto sapido del gelato per stupire i palati gourmet.

«Noi gelatieri - sostiene Ida Di Biaggio, referente nazionale Conpait per la sezione gelateria - siamo sempre più attenti alle esigenze alimentari della clientela e proponiamo gusti gluten free, senza lattosio e ipocalorici. Le gelaterie con questa tipologia di offerta sono le più apprezzate, con ingredienti di stagione, completamente senza glutine e senza aromi o coloranti».

Altra novità interessante è la scelta di gusti curiosi a base di ortaggi e fiori, capaci di dare vita a un gelato leggero, ma dal gusto intenso e pieno di sfumature floreali.

E sulle preferenze, al Nord vanno di più i gusti alla frutta, complice anche la tendenza healthy, mentre al Sud in testa ci sono le creme. Un dato interessante emerge dall'analisi condotta in base agli ordini ricevuti dalla app di delivery Glovo, che ha analizzato trend e attitudini in base agli ordini ricevuti.

Se la passione per il gelato accomuna tutta l'Italia, i dati mostrano che sul podio delle città con il maggior numero di ordini nella sottocategoria dessert-gelati ci sono Torino (100%), Padova (93%) e Verona (85%): i loro abitanti non rinunciano a una coppa ai gusti di frutta nemmeno con le temperature più rigide.

Il momento preferito per ordinare il gelato? Per i genovesi gelato fa rima con weekend, con un picco di richieste il venerdì per cena; in Sicilia il rito del gelato è la domenica pomeriggio in famiglia, mentre il boom di richieste sul resto d'Italia è la domenica sera, per gustarlo in relax sul divano. La più ordinata rimane la vaschetta da 500 grammi formato famiglia o amici, perché come tutte le passioni anche quella per il cibo si gusta meglio se condivisa. cod 60759

IN SALA CON Marco Amato «Fondamentale il lavoro di squadra»

di *Gabriele Ancona*

Comunicativo, brillante, acuto. **Marco Amato**, direttore di sala e sommelier del ristorante Imàgo, una stella Michelin all'Hotel Hassler di Roma, impersona l'accoglienza. È il professionista giusto al posto giusto. 43 anni, è responsabile della didattica di Noi di Sala, l'associazione impegnata dal 2012 nel valorizzare l'identità della sala e del servizio. «Cameriere da sempre», come ama definirsi, ha iniziato a Roma da ragazzo, in terza liceo. Dopo la scuola (non alberghiera), la sera si dava da fare tra un punto di ristoro e un altro per racimolare qualche "lira".

In quelle sale la passione per l'ospitalità ha cominciato a farsi largo e in parallelo l'importanza di apprendere altre lingue. Così Marco Amato ha incominciato a studiarle e ad approfondirle frequentando corsi all'estero. Da cosa nasce cosa e le esperienze professionali oltre confine si sono rivelate formative.

E l'Hotel Hassler?

E poi c'è stato il ritorno a Roma e i primi passi come barman all'Hassler, per me una casa: sono in piazza Trinità dei Monti da vent'anni. La proprietà, la famiglia Wirth, è molto attenta nel cogliere le attitudini delle persone al proprio fianco. E così dal bere miscelato sono passato ai vini. In seguito, alla carica di sommelier, Roberto Wirth ha voluto affiancare quella di direttore di sala del ristorante Imàgo. Si può dire che conosco la professione dell'accoglienza a tutto tondo.

Cosa intende per accoglienza?

È un abbraccio caldo e sincero da dedicare a chi ti ha scelto, a chi ha deciso di venirti a trovare. Accoglienza è capire la persona appena varca la soglia per comprendere come e dove si possa fare breccia per donare benessere. Sensibilità, empatia e psicologia, oltre all'esperienza, sono validi alleati.

L'arte del servizio.

Consiste nella capacità di far sentire l'ospite a casa, in una casa che offra delle unicità. Un'accoglienza ad personam, calda e discreta, che può sviluppare un contatto che diventi un dialogo, un comunicare non banale. In questo il lavoro di squadra è fondamentale.

Come viene impostato il gioco di squadra all'Imàgo?

Partiamo dal presupposto che senza la squadra non si è nessuno. La proprietà ha puntato molto su sala e servizio e nel tempo siamo cresciuti. Ogni sera siamo in nove, un team molto motivato, dinamico. Non c'è niente di più triste e controproducente di un ristorante "fermo e seduto". Per questo è importante continuare a insegnare e apprendere. L'obiettivo è quello di essere intercambiabili. Ognuno deve avere una visone completa e ogni attore protagonista della sala deve saper trasmettere il suo sapere agli altri. Questa è una formula che andrebbe applicata a ogni livello di ristorazione. cod 60254

VINO E PSICHE

Di fronte a una carta dei vini importante c'è chi non fa una piega e la sfoglia con l'autorevolezza di chi sa come muoversi, ma c'è anche chi rimane bloccato, intimidito. Come si muove il sommelier in questo caso? Marco Amato la prende da lontano, incominciando a intavolare un fraseggio apparentemente innocuo, tanto per sbloccare ogni imbarazzo. Poi le domande, concentriche, stringono il raggio fino a definire un profilo enologico dell'ospite che, a questo punto, con naturalezza, saprà che vino scegliere orientato dal professionista di sala.
Le risposte, dal tipo di ricetta preferita al cocktail del cuore, rappresentano i tasselli di un mosaico che chi è del mestiere sa comporre al volo.

Gianluca Lombardo

Una mixology in chiave... siciliana

Gianluca Lombardo ha preso parte al convegno nazionale Abi Professional a Gubbio. Il sole di Sicilia ha trasformato il suo carattere, forgiandolo in cordialità e, naturalmente, professionalità. A differenza di molti suoi giovani conterranei, Gianluca non va a cercare fortuna fuori dalla sua terra, bensì la crea proprio nella sua Sicilia natia. Studia come geometra, ma poi si rende conto che i calcoli che vuol fare non riguardano superfici e spazi, ma gli ingredienti che occorrono per creare un cocktail che sappia sorprendere.

La gavetta la fa in un locale di Campofelice di Roccella come commis al bar. Curioso e attento, come è giusto essere nel ruolo di un giovane apprendista, Gianluca si appassiona di bevande miscelate, abbinamenti e tecniche di lavoro. Successivamente, compreso il valore della strada imboccata, Gianluca inizia a girare facendo esperienze diverse che lo portano in villaggi turistici, resort di lusso e bar di tendenza. Nel suo girovagare viene notato: gli viene così offerta una ghiotta opportunità, per rafforzare il suo bagaglio professionale.

Sarà stata la vista del golfo di Cefalù nel suo tramonto, la cattedrale illuminata che spicca tra le costruzioni antiche del borgo e la rocca che la sovrasta, sarà stata la bellezza dell'Hotel Santa Lucia Le Sabbie d'oro e la posizione professionale propostagli. Fatto sta che Gianluca si è innamorato a prima vista, ecco perché ancora oggi lavora al bar della struttura, deliziando il palato dei suoi clienti.

«Io credo che il mestiere del barman sia un'arte: il pittore usa i pennelli, noi uno shaker o un mixing glass per dare emozioni sia visive che gustative». Questo il pensiero di Gianluca Lombardo. Quando parla di bartending e associazionismo, è facile comprendere quanto sia pronto per un fulgido futuro professionale e, chissà, per l'apertura di un locale tutto suo. «Essendo effettivamente autodidatta, mi sono sempre chiesto se fossi pronto ad essere parte di un'associazione professionale, ho deciso di sondare il terreno parlandone con professionisti del settore e ho scoperto un mondo che non conoscevo, la vera natura delle associazioni. Ci sono tante associazioni, con scopi diversi e che a volte parlano di professionalità senza sapere cosa sia davvero. Poi mi sono rivolto a Giovanni Cernigliaro, informandomi su Abi Professional. La mission sposava in pieno la mia filosofia, quella del bere bene e consapevole e di elevare allo stesso tempo la cultura del buon bere».

Lombardo è socio accademico, non ancora barman effettivo vista la sua giovane età, ma affascinato dall'associazione si mette in gioco. «Poter dare il mio contributo e arricchire il mio bagaglio professionale mi dà enormi soddisfazioni, in più sapere che in Sicilia stiamo crescendo come associazione, che siamo un gruppo unito e coeso mi riempie di gioia e mi convince sempre di più circa la decisione che ho preso quando ho deciso di portare un cambiamento nella mia vita. Vedere questi grandi professionisti che sacrificano il proprio tempo libero per l'associazione mi dimostra quanto credono fortemente nella figura del barman e in Abi Professional». cod 60582

I ristoranti ai tempi dei big data

Il business dipende dalla tecnologia

Blockchain, Big data e Dashboard sono tre strumenti tecnologici che, se si sanno utilizzare validamente, contribuiscono ad elevare la prestazione di un ristorante di qualità. La tecnologia del resto non è più una possibilità, ma uno strumento sempre più determinante per il fatturato. Quante volte nel ridotto frasario della nostra infanzia poteva ricorrere, a voler dire che "quanto sto dicendo è assolutamente vero", un'espressione tipo "è Vangelo". E magari, in età adolescenziale, a rivendicare la certezza della veridicità di un'affermazione, di diceva: "È Cassazione". Ecco, senza scomodare ambiti clericali (il Vangelo) ed ambiti laici (la Cassazione), diciamo che nell'orizzonte attuale della tecnologia abilitata da Internet, con occhio lungo sul fenomeno emergente della IoT (Internet of Things), il Vangelo/Cassazione è costituito dalla blockchain.

di Vincenzo D'Antonio

Nella filiera agroalimentare la disponibilità di informazioni dettagliate sul processo produttivo è cosa che esiste da alcuni decenni.

Ma è novità assoluta, resa possibile dalla blockchain, che il flusso delle informazioni sia reso immodificabile in ognuno dei suoi passaggi e sia pertanto reso certo (certificato) passo dopo passo da tutti gli attori della filiera, a beneficio di due valori emergenti di cui la platea dei consumatori, ovvero noi tutti, vuole giovarsi: la tracciabilità e la trasparenza.

Ma attenzione al passo successivo, sorta di commutazione paradigmatica: non solo si tratta di considerare la Blockchain come un sistema evoluto per garantire una rintracciabilità e una certificazione della qualità di un prodotto, di essa quindi enfatizzando i pur encomiabili aspetti burocratici, bensì si tratta di considerarla anche una grande opportunità per tutti gli anelli della filiera agroalimentare, ristoratori di qualità inclusi, ai fini della comunicazione con i clienti.

Ristoratori che devono saper maneggiare abilmente, in maniera disinvolta e con palese genuinità e schiettezza, sia la Food digital identity, grazie alla Blockchain, che la Food digital history, grazie ai Big data. I Big data nel loro essere in buona parte generati dai social media, sono potenzialmente in grado di fornire una grande mole di informazioni su comportamenti e preferenze dei clienti, oggi tutti membri della community always on. Informazioni spesso postate dagli stessi clienti e che sarebbe delittuoso, un vero e proprio "bruciare valore" non saper individuare, valutare e portare a livello di fattore prezioso di conoscenza ai fini del migliore governo del proprio business.

L'aggregazione sapiente di dati che diventano informazioni, di informazioni reperite a basso costo e tempestivamente, che diventano conoscenza, e di conoscenza che diviene supporto a decisioni di pertinenza del management, è l'essenza stessa dei Big data. Orbene, abbiamo il flow informativo costituito dalla Blockchain e abbiamo tutta la dovizia informativa costituita dai Big data. Ecco, e come si fa a rendere il tutto ergonomicamente fruibile, laddove l'ergonomia vuole significare anche facilità di lettura di dati sinottici che fungano da immediati alert? Qui subentra il Dashboard. Dashboard, traduzione letterale: cruscotto. Lo abbiamo già detto anche più di una volta. Ci accingeremmo ad un viaggio in auto consapevoli che l'auto alla guida della quale ci mettiamo, non dispone di cruscotto? Sarebbe possibile?

Ahinoi, la risposta è sì. Sì, sarebbe possibile, ma a fronte di quali e quanti rischi lungo il percorso? La B di Blockchain a rendere certa la tracciabilità e la trasparenza di quanto giunge in tavola. La B di Big data onde migliorare la performance del business mediante la fruibilità della conoscenza che porta ad erogare un servizio sempre migliore ai clienti aggregati nella community always on. La D di Dashboard affinché tutti gli scrigni informativi risultino di agevole ed immediata lettura mediante visualizzazioni sinottiche. Il trinomio virtuoso della ristorazione di qualità esprimibile mediante l'acronimo originale Bbd. Bbd per affrontare ben equipaggiati le sfide che si vivranno nel mondo della ristorazione di qualità nell'imminente terzo decennio del corrente secolo. cod 60460

Convivialità a tavola
con prodotti che siano "di valore"

di Giuseppe Paltani
Tecnologo alimentare

Indicazioni geografiche tipiche, Denominazioni di origine protetta, Prodotti agroalimentari tradizionali e alimenti biologici: sono davvero molte le produzioni a garanzia di una qualità e di una tradizione forti in tavola, ideali per la convivialità delle feste. I pranzi e le cene delle festività e delle ritualità rappresentano i pasti celebrativi per eccellenza, lunghe ore con famigliari, parenti, amici, passate a consumare preparazioni alimentari che si susseguono dagli antipasti ai dolci nei tradizionali menu della festa.

Il consumo celebrativo porta con sé un notevole bagaglio di aspetti culturali che vanno sicuramente oltre le accezioni sensoriali ed organolettiche dei cibi assaggiati. In questo breve articolo mi soffermerò comunque sull'importanza di consumare alimenti cosiddetti "di valore", intendendo per valore caratteristiche connesse all'alimento stesso, elementi distintivi quali: composizione, genuinità, territorialità, tradizionalità, familiarità, innovatività, contesto d'acquisto, prezzo, modalità di preparazione; e ancora, aspetti legati alla sostenibilità: responsabilità, tracciabilità, prossimità, salubrità; non dimendicando anche qualità nutrizionali e fisiologiche che riguardano sazietà, digeribilità, peso corporeo e aspetti psicologici collegati a percezione, memoria personale, benessere psico-fisico, convivialità, appartenenza ad un gruppo.

Innanzitutto sull'etimologia della parola consumo: cum sumo o cum summa, che introduce a dimensioni di interattività con persone e cose, su cui però prevalgono, in molte considerazioni, significati più negativi. Vorrei quindi indicare le riflessioni di Egeria Di Nallo del dipartimento di Sociologia dell'Università di Bologna durante un convegno organizzato dalla Regione Piemonte a Torino nel 2004 nell'occasione di un Salone del Gusto.

«Consumo per eccellenza è da considerarsi il consumo di cibo, in questo la valenza interattiva è ancora più forte ed evidente, si pensi all'etimo di compagno: cum pane, colui con il quale spezzo il pane. La potenzialità interattiva del consumo di cibo è presente in tutto il processo, da monte a valle, dall'acquisizione

delle materie prime alla loro trasformazione fino alle modalità di distribuzione, acquisto e consumo. Ed è su questa capacità interattiva del cibo a cui si legano significati quali: corpo, salute, bellezza, immortalità, nuove solidarietà, nuove modalità affettive, nuovo modo di intendere e di vivere la natura, nuovi criteri di scelta e di vita, contraddittorietà. Esse sono tutte tendenze che animano il modo di intendere e di vivere il cibo nell'ambito della nostra società».

Fatte le premesse sul consumo e sui significati valoriali degli alimenti, focalizzerò l'attenzione sull'importanza di avere sulla tavola, anche e soprattutto nei momenti celebrativi, cibi di qualità legati ad una indicazione geografica, alla tradizione connessa al saper fare umano e ad alimenti con caratteristiche collegate alla sostenibilità ambientale. Per indicazione geografica si intendono le produzioni a Denominazione di origine protetta (Dop) e ad Indicazione geografica protetta (Igp). L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti a Denominazione di origine e Indicazione geografica riconosciuti dall'Ue. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame tra le eccellenze agroalimentari italiane e il territorio di origine. Il sistema delle Indicazioni geografiche dell'Ue, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale della comunità.

Tutelate dall'Unione europea sono anche le produzioni da agricoltura biologica, un sistema globale di gestione e di produzione basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e un metodo di produzione rispondente alle preferenze di consumatori per alimenti ottenuti con sostanze e procedimenti rispettosi della natura. Il sistema Dop, Igp e bio grazie alla certificazione comunitaria dà maggiori garanzie ai consumatori, grazie ad un livello di tracciabilità e di salubrità alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

I "prodotti agroalimentari tradizionali" Pat sono quelli infine le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono praticate sul territorio di provenienza in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai 25 anni. I Pat sono pubblicati in un elenco nazionale, il quale non è costitutivo di diritti conseguenti alla pubblicazione e l'eventuale riferimento al nome geografico non tutela l'origine o la provenienza del prodotto dal territorio stesso (come per le produzioni a Indicazione geografica). Il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e del Turismo, nella 19ª e ultima revisione del 2019, comunica che sono saliti a 5.155 i prodotti agroalimentari tradizionali di diversi settori e comparti: questa varietà colloca l'Italia al primo posto mondiale nel panorama della biodiversità alimentare.

Un menu celebrativo per le feste può attingere da questo bacino di eccellenze agroalimentari, esaltando la creatività delle preparazioni anche tramite gli accostamenti, stimolando le conversazioni tra commensali relative ai luoghi di provenienza, modalità e peculiarità produttive, nuove sensazioni gustative e ricordi trascorsi nei precedenti contatti con l'alimento.

Una considerazione che va necessariamente fatta è relativa allo spreco alimentare; principi ad esso legati si diffondono come un fondamento delle espressioni del vivere sostenibilile. Un pasto celebrativo tiene presente l'aspetto dello scarto e del rifiuto e un menu può celebrare i concetti dell'economia circolare, riutilizzando e valorizzando gli scarti delle preparazioni, la somministrazione di alimenti di prossimità, i processi di produzione culinaria legati ai tre pilastri della sostenibilità: ambientale, etica, economica.

Lascio a cuochi dilettanti e professionisti l'inventiva per la scelta del contenuto e per l'interpretazione delle portate. Indico i portali istituzionali che censiscono questi cibi per trarne preziose informazioni: sistema Door della Commissione europea, ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e del Turismo, direzioni Agricoltura delle Regioni. Questi siti descrivono cosa sono e come sono fatti questi alimenti di valore, legati ad un bagaglio di espressioni non solo culinarie. Buon convivio. cod 60585

Cucina italiana tradizionale e Pastry camp Al via due nuovi corsi Ifse

La Scuola di alta cucina e pasticceria Ifse amplia la propria offerta formativa con due nuovi corsi dedicati agli studenti nazionali e internazionali. Ifse è da sempre molto attenta alla propria offerta corsi, proponendo percorsi formativi studiati sia sulle necessità degli studenti, ma soprattutto su quello che richiede il mercato del lavoro, aggiornando in maniera continua ed efficace i propri programmi per offrire un servizio sempre all'avanguardia e capace di rispondere a un pubblico variegato ed esigente che vuole fare dell'arte della cucina e della pasticceria una professione.

Questi nuovi corsi hanno l'intento di proporre opzioni di durata più breve e quindi accessibili anche alle persone che non hanno la possibilità di frequentare corsi con periodi più lunghi, ma vogliono comunque ottenere una formazione di alto livello presso una scuola certificata.

Data questa peculiarità, i nuovi percorsi sono studiati, oltre che per gli studenti italiani, anche per il pubblico internazionale, di qui la scelta di tenerli anche in lingua inglese con l'opzione di servizio di interpretariato anche in altre lingue (quali russo, spagnolo e portoghese) per un minimo di persone.

Una forte componente pratica, un alto livello di formazione e l'ottenimento di competenze direttamente spendibili nel mondo del lavoro saranno come sempre i capi saldi dei nuovi percorsi formativi.

Il primo, dal titolo "Cucina italiana tradizionale", è un percorso formativo della durata di 4 settimane in cui partendo dalle basi si potranno acquisire le tecniche utili per la realizzazione

dei piatti italiani tradizionali, senza tralasciare l'innovazione e il food design. Il percorso è aperto a tutti, non sono infatti necessarie conoscenze pregresse.

Le lezioni partiranno dalle basi e in 4 settimane gli studenti avranno la possibilità di ottenere una formazione tecnica di base molto solida, utile ad avvicinarsi in maniera strutturata e consapevole al mondo della cucina professionale italiana, imparando le tecniche professionali e la realizzazione di piatti completi. Il corso sarà utile anche per affrontare i percorsi formativi di secondo livello che l'istituto propone, quale il Corso di specializzazione in cucina italiana o il Corso di alta formazione in cucina italiana. La prossima edizione partirà il 4 novembre. Le classi saranno come di consueto a numero ridotto per fornire un servizio di livello e seguire in maniera attenta i singoli studenti, massimo 16 persone a sezione.

Il secondo corso è invece dedicato alla pasticceria, ovviamente sempre nell'accezione della pasticceria italiana. Si tratta di un corso estivo di specializzazione aperto anche agli studenti degli istituti alberghieri e di arte bianca che vogliono investire da subito sul proprio futuro frequentando, durante la pausa estiva, un percorso di specializzazione. Il corso si chiama "Pastry camp" e anche in questo caso la formula è dedicata al pubblico italiano e internazionale e quindi tenuto sia in italiano che in inglese con l'opzione per il servizio di interpretariato in altre lingue.

In cattedra tra gli altri docenti, il maestro Maurizio Frau, riconosciuto come migliore maitre chocolatier d'Italia, che terrà molte delle lezioni, tra cui ovviamente quelle a tema cioccolato. I corsisti potranno apprendere le nuove tecniche di realizzazione di dolci e dessert italiani in maniera pratica, seguiti da docenti di alto livello. Si tratta di un'opportunità unica ed esclusiva di specializzazione riservata a pochi, i posti a disposizione sono infatti solo 12 e la data è unica per il 2019. La partenza è fissata per il 15 luglio.

Le iscrizioni sono aperte, i posti limitati. Tutte le informazioni sui corsi sono disponibili sul sito **www.ifse.it** o chiamando la segreteria d'istituto allo 011 9650447. cod 60608

Cuvée 28 esalta il gusto dell'asparago bianco di Zambana

Il nuovo Cuvée 28 è un Trentodoc storico. Storico perché rappresenta il primo metodo Classico prodotto dalla Cantina Rotari all'inizio degli anni '80. Erano poche migliaia di bottiglie all'inizio, Chardonnay e Pinot Nero che affinavano almeno 28 mesi sui lieviti. Ecco svelato il significato del suo nome: Cuvée 28.

La nuova edizione del Rotari Cuvée 28 si abbina perfettamente ad uno stagionale antipasto tipico trentino. Il giovane cuoco Andrea Rossi della Locanda Camorz di Mezzocorona (Tn) - posizionata in un antico maso al centro di un bellissimo vigneto di Teroldego Rotaliano Doc collocato nel cru "Camorzi" - punta alla valorizzazione del territorio proponendo un'insalata di asparagi di Zambana crudi rivisti in una versione più estiva con cetrioli, pomodorini, noci, miele di tarassaco e spuma d'uovo.

L'intensità del Cuvée 28 si sposa perfettamente con la piacevole dolcezza di questi particolari asparagi bianchi, mentre le piacevoli note finali cremose accompagnano degnamente l'aromaticità dei pomodorini e la dolcezza del miele di tarassaco. Un abbinamento da gustare osservando il sole che tramonta tra i filari. Ed è subito emozione. cod 60749

Insalata cruda con asparagi di Zambana e spuma all'uovo

Ricetta di Andrea Rossi, cuoco e titolare della Locanda Camorz di Mezzocorona (Tn)

Ingredienti (per 4 persone) *Per l'insalata*: 8-10 asparagi bianchi di Zambana, 1 cetriolo, 12-15 pomodorini, 5-6 noci sgusciate, 1 cucchiaino di miele di tarassaco "Mieli Thun", sale, pepe, olio extravergine di oliva, aceto di mela

Per la spuma all'uovo (per un sifone da 500 ml): 5 uova sode, 350 ml di panna fresca da montare 35%, sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Preparazione *Per l'insalata*: pelare gli asparagi e tagliarli in diagonale con spessore non troppo sottile; pelare il cetriolo e tagliarlo a mezza luna, anche questo pezzi non troppo sottili; tagliare in quattro i pomodorini e tritare grossolanamente le noci. Mescolare in una ciotola olio, sale, pepe, aceto e miele e creare una cremina che poi servirà da condimento per l'insalata. Condire a piacimento e poi disporre l'insalata nei piatti fondi.

Per la spuma all'uovo: cuocere le uova per 8 minuti in acqua bollente, lasciarle raffreddare, frullarle con sale, pepe, olio e unire la panna mescolando alle uova precedentemente frullate. Inserire il composto cremoso nel sifone da 500 ml, chiuderlo e aggiungere una capsula di gas. Lasciare riposare in frigorifero almeno un'ora prima del servizio. Finire il piatto con una sifonata di spuma all'uovo e a piacere con dell'erba cipollina.

Rotari Cuvée 28 Brut Trentodoc

Uve: 100% Chardonnay
Vinificazione: vendemmia anticipata e raccolta a maturità tecnologica. Una parte del vino base fermenta in legno e la parte restante in acciaio. In seguito al tirage, il vino rifermenterà in bottiglia per altri 36 mesi sui propri lieviti fino alla sboccatura. Una delicata Liqueur d'Expedition permette di mantenere una forte caratterizzazione territoriale del prodotto
Colore: giallo paglierino carico
Profumo: frutta gialla matura e frutta candita frammiste a note di nocciola e mandorla con un tocco dolce di vaniglia
Sapore: grande equilibrio tra struttura e acidità con una piacevole freschezza e un finale minerale
Servire a: 6-8°C
Abbinamenti: perfetto a tutto pasto o con antipasti, tartare e grandi piatti di pesce

Rotari
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.rotari.it

Calici professionali Rona
Tradizione,
design,
tecnologia

Il termine Mitteleuropa abbraccia ambiente, tradizione e cultura dell'impero austroungarico. E in seconda battuta, da sempre, rimanda al concetto di stile ed eleganza che vede nella cristalleria uno dei suoi paladini. Nel cuore di quest'area geopolitica, nell'odierna Repubblica Slovacca, nel 1892 la famiglia Schreiber fonda l'industria vetraria Rona, oggi fra le poche vetrerie al mondo in grado di offrire un'intera gamma di prodotti di altissima qualità con alle spalle un'esperienza manifatturiera di ormai 130 anni. Un'arte che si sviluppa nella produzione manuale del cristallino soffiato a bocca e stampato. Entrambe le metodologie danno vita a linee contemporanee e innovative in grado di soddisfare ogni esigenza dei professionisti dell'universo Horeca.

Ristorazione e bar sono segmenti complementari che richiedono però un ventaglio di referenze differenti. «In effetti - spiega Ivan Pierinelli, responsabile vendite di Ros - non è facile trovare un produttore di bicchieri vocato al mercato dell'ospitalità come Rona. I progettisti e i laboratori lavorano costantemente per ottenere un continuo miglioramento delle caratteristiche dei singoli articoli sempre all'insegna di valore aggiunto e contenuto di servizio».

Ivan Pierinelli

Con il marchio "5 Star Glass" Rona produce oggetti dedicati al mondo Horeca. Prodotti funzionali ed eleganti, brillanti, trasparenti e resistenti al lavaggio in lavastoviglie (tutti gli articoli sono progettati e realizzati per adattarsi ai cestelli più diffusi), all'asciugatura manuale e agli shock termici.

Nell'ambito della metodologia "soffiato a bocca" sono molto apprezzate dai professionisti le linee Nerea, Leandros e Sensual. «Forme ultraleggere e raffinate, che si adattano a una molteplicità di esigenze e che arricchiscono la tavola impreziosendo vini, Champagne e cocktail rendendo il momento della degustazione unico», sottolinea Pierinelli.

Nerea propone steli snelli e cristallino sottile. Le forme sono seducenti e leggermente stravaganti per valorizzare vini, liquori e acqua. Allo Champagne è stata invece dedicata un'elegante coppa. I calici Leandros sono caratterizzati da design contemporaneo e all'avanguardia sotto ogni punto di vista. Di grande impatto il contrasto tra le forme importanti e la realizzazione ultraleggera. Una linea che si adatta perfettamente a una degustazione di vino o ad un drink shakerato. Cantina e mixability qui trovano un interprete di alto profilo.

La lavorazione sottile detta "a mussola", in combinazione con la forma particolare della collezione Sensual, rende unica questa linea, impossibile da riprodurre a macchina. In catalogo calici per vini, anche nelle referenze dedicate a Bordeaux e Borgogna, brandy e cocktail. «Per quanto riguarda i calici stampati - annota Ivan Pierinelli - le linee pulite ed essenziali delle collezioni Mode e Edge non passano inosservate. Catturano lo sguardo e incantano il palato».

Mode è caratterizzata da calici dai profili squadrati e conici, con steli lunghi e sottili che creano un look contemporaneo e sofisticato. I tre articoli dedicati al bar vantano un design moderno e di grande appeal. Bicchieri leggeri, eleganti e moderni.

La linea Edge a gambo stirato, invece, è realizzata con una speciale tecnica che rende il bicchiere sottilissimo ma allo stesso tempo resistente, grazie al trattamento dei bordi con l'utilizzo del laser. La linea comprende i sei modelli più popolari e richiesti dai bartender. Di rilievo il bicchiere Martini, dal taglio inclinato, e quello speciale per i liquori caratterizzato da dimensione e capacità ideali per ogni utilizzo. Design e tecnologia in perfetto equilibrio.

cod 60581

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

Collezione Agnelli 110
La prima della classe

Pentole Agnelli, dalla sua fondazione, ha sempre investito sulla tradizione coniugandola con l'innovazione. "Esaltare il materiale attraverso una forma ed esaltare la forma attraverso il corretto utilizzo del materiale": più di una formula di successo, una vera e propria filosofia che Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi e che oggi porta avanti perfezionandola. L'azienda bergamasca ha lavorato sullo strumento di cottura dando il suo apporto alla cucina italiana. Del resto in cucina tutto passa attraverso lo strumento di cottura. Se la pentola è quella giusta si riesce non solo a trattare il cibo nel modo migliore, ma a nobilitare la materia prima che si sta preparando.

Cresciuta di pari passo con la ristorazione italiana, Pentole Agnelli, in oltre un secolo di storia, è sempre riuscita - spesso anticipando i tempi - a dare forma alle esigenze dei cuochi lavorando con loro in sinergia. È così che nasce la collezione "Agnelli 110". Pentole con spessori professionali dalle più elevate doti tecniche, che vanno dalla leggerezza del peso specifico del materiale alla resistenza agli urti, dalla capacità di evitare shock termici al cibo fino al trattamento antiaderente di altissima durevolezza, che rende gli strumenti sicuri, facili nella pulizia e per un'alimentazione a basso contenuto di grassi.

La collezione "Agnelli 110" inoltre sa unire all'alta qualità dei materiali un'accurata presenza estetica. Di più, l'eleganza anche in cucina. Sintesi delle migliori competenze di Pentole Agnelli, la Collezione "Agnelli 110" guarda all'universo della cucina adottando un concetto di forma inedito, in cui sono esaltati l'ele-

ganza, la duratura, la prestazione, il funzionalismo e la maneggevolezza.

Sono pentole con dettagli di assoluta qualità che dichiarano apertamente il rispetto totale e incondizionato verso la cucina d'autore. Pentole di materiali e forme diverse, con varianti sia tecniche che estetiche, che prendono per mano chi vuole cucinare con professionalità, cura e passione, a confermare quanto Pentole Agnelli abbia elaborato tutto per offrire un'esperienza unica, esclusiva.

I dettagli estetici della Collezione "Agnelli 110" sono raffinati, come l'azzeccato manico e le audaci maniglie d'epoca applicate alle pentole, hanno una marcia in più rispetto alle altre gamme di strumenti di cottura sviluppate dalla storica maison di Bergamo. Connotazioni speciali, di talento e immediatamente riconoscibili, che aggiungono all'innato vigore estetico specifiche tecniche di assoluta qualità, innovazione e versatilità. Come la capacità di adattamento a qualsiasi piano cottura, sia quello a fiamma che quello ad induzione.

cod 60693

Pentole Agnelli
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

Macchina da caffè espresso
Una storia lunga oltre 100 anni

Dal primo brevetto nel 1902 all'avvento della macchina a leva, passando per la Faema E-61 e arrivando alle tecnologie dei giorni nostri. Tanti step fatti e altrettanti ancora da fare per un settore in evoluzione. La prima macchina da caffè espresso fu brevettata da Angelo Moriondo, un industriale di Torino che, allargando la sua attività, dalla cioccolata al mondo alberghiero, comprese la necessità di preparare il caffè in breve tempo e farlo gustare appena fatto. Moriondo però non diede mai impulso industriale alla sua invenzione, pur avendola brevettata: è per questo che in realtà, ed erroneamente, l'invenzione viene fatta risalire ad un meccanico (non un ingegnere) milanese, Luigi Bezzera.

Bezzera aveva probabilmente visto e ragionato intorno all'invenzione di Moriondo, non per altro il brevetto a lui concesso titolava: "Le innovazioni nei macchinari per preparare e servire immediatamente bevanda di caffè" (Patent No. 153/94, 61707, concesso il 5 giugno 1902). Bezzera intuì le potenzialità della macchina, tanto da riuscire a vendere il brevetto a Desiderio Pavoni che con la sua azienda "La Pavoni", appunto, cominciò a produrla.

La macchina di per sé altro non era se non un grosso cilindro verticale, contenente una caldaia di ottone mantenuta in pressione da un fornello a gas. Lateralmente alla caldaia erano posizionati i gruppi (sorprendentemente simili a quelli moderni) in cui veniva messo il caffè. Girando un rubinetto l'acqua in ebollizione e il vapore contenuti nella caldaia passavano attraverso il caffè con 1,5 atmosfere circa, e in un minuto (siamo lontani dai 25 secondi di oggi) il caffè era fatto.

Le macchine a leva

Questo tipo di macchine (definite "a vapore" e il cui metodo è ancora usato in alcune macchinette economiche da casa) rimase in auge fino a dopo la seconda guerra mondiale. Subito dopo, nel grande fermento della rinascita dalle macerie, precisamente nel 1945, Angelo Gaggia inventò il sistema a leva. L'invenzione e il brevetto risalivano in realtà al 1938, ma Gaggia, che come Moriondo inizialmente aveva pensato alla

di Carmine Lamorte

macchina per il suo bar, ragionò solo in un secondo momento "in modo industriale", e fu così solo nel '48 che ne cominciò la produzione.

La macchina a pistone, o a leva, appunto, pose le basi tecniche per il "caffè crema", in quanto fino a quel momento l'espresso non era come lo conosciamo noi oggi, ma era una bevanda nera senza crema. La temperatura dell'acqua era più bassa, si scendeva dagli oltre 120°C a 90°C circa, così il caffè andava a perdere quella sensazione di intenso amaro che l'aveva accompagnato fin dall'inizio. La pressione di nove atmosfere, a cui il pistone pressurizzava l'acqua, permetteva poi di creare la crema, il vero segno di riconoscimento della bevanda più italiana che c'è.

Faema E-61

La macchina a leva - che con il tempo divenne, evolvendosi, macchina a molla - rimase il riferimento fino all'arrivo dell'Eclisse nel 1961, quando la Faema lanciò la E-61 (E, come Eclisse, fenomeno verificatosi quell'anno). Anche chi non è un professionista del caffè sa riconoscere l'eleganza classica di questa macchina e la sua importanza storica; una tecnica ben conosciuta da tutti gli addetti ai lavori. Introduceva infatti importantissime evoluzioni. La macchina non sfruttava più una pressione manuale (come le macchine a leva) ma traeva le sue atmosfere da una pompa elettrica, rendendo il lavoro dell'operatore molto più semplice e meno faticoso. La macchina introduceva la preinfusione, concetto che prevedeva, prima che la pompa applicasse la pressione sul caffè, alcuni secondi in cui l'acqua calda restava a contatto con la polvere, portando così ad una migliore estrazione. "Last but not least", la tecnologia di questa macchina: lo scambiatore di calore, un tubo in cui circolava acqua che, passando dentro la caldaia, si scaldava e, uscendo poi sul gruppo (la E-61 è ben riconoscibile per avere il gruppo esterno), si raffreddava, creando quel "circolo termosifonico" che permetteva una grande stabilità di temperatura.

È da notare come, negli stessi anni, la Faema, l'azienda produttrice della E-61, creò anche la prima macchina "vending", quella in cui si mette la monetina ed esce il caffè, presente oggi un po' dappertutto.

Altri gradini? Nel 1970 l'azienda fiorentina "La Marzocco" creò la prima macchina a doppia caldaia, ulteriore evoluzione della ricerca di una grande stabilità. Una macchina che permetteva di fare centinaia di caffè ogni giorno tutti con la stessa alta qualità. Negli anni '80 arrivarono poi le macchine automatiche, capaci di stopparsi da sole una volta raggiunti i 30-40 millilitri di espresso precedentemente prefissati.

E oggi? Il mondo delle macchine da caffè è tuttora in piena evoluzione e come spesso accade le direzioni di maggior sviluppo sono le due opposte. Da una parte l'estrema automatizzazione di macchine che premendo un tasto macinano il caffè, lo pressano e montano il latte senza che l'operatore debba minimamente intervenire se non per servire la tazza al cliente (vedi la tecnologia Nespresso). Dall'altra, macchine sofisticatissime che, al contrario, il barista (e molto spesso l'appassionato a casa) può settare e personalizzare come e più di un computer, scegliendo pressione e temperatura a seconda del tipo di caffè. E le macchine ad aria compressa? La hand press e l'aeropress sono la nuova frontiera dell'espresso "in tasca" da viaggio. cod 60750

IL VAPORE, LA NATURA ED IL SUO INCONFONDIBILE SAPORE

Il modo più semplice e veloce per gustare ogni giorno piatti salutari e ricchi di sapore? Valfrutta Granchef ha la risposta.

Fiore all'occhiello di **Valfrutta Granchef**, marca da sempre protagonista della ristorazione e linea top del FoodService Conserve Italia, la gamma di vegetali "**Cotti a Vapore**" è ottenuta attraverso un processo delicato e tecnologicamente avanzato, in grado di preservarne tutto il gusto autentico, il colore naturale, la consistenza compatta ed il profumo intenso.
Evitando, inoltre, la dispersione nell'acqua di cottura delle sostanze nutritive contenute negli alimenti.
Subito pronti da usare senza necessità di scolarli, i Cotti a Vapore vantano una resa estremamente elevata in quanto al posto dell'acqua contengono più prodotto sgocciolato rispetto ai tradizionali legumi in scatola.
In sostanza: più prodotto e meno acqua.
Piselli piccoli, fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli red kidney, fagioli corona giganti, farro, bianchi di Spagna, ceci grandi, mais supersweet, mix mediterraneo e 5 cereali: un'ampia scelta di vegetali e legumi disponibile nel **formato da 1 kg e da 3 kg** che incontra i gusti e le esigenze di ogni utilizzatore.
Valfrutta Granchef è da sempre partner in cucina per gli operatori professionali, grazie alle sue proposte innovative e di grande qualità. Questa affinità ha portato alla collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi (FIC)** che ha approvato i Cotti a Vapore, come prodotto essenziale per le migliori ricette realizzate anche dagli chef più esigenti.

Cotti a Vapore

LA RICETTA

RISOTTO DI 5 CEREALI
CON GAMBERO ROSSO, CHORIZO E BASILICO FRITTO

INGREDIENTI
Dosi per: 4 persone
- 1 confezione di 5 Cereali Cotti a Vapore
- 200 g di code di gambero rosso
- 50 g di chorizo
- 1 limone
- 30 g di foglie di basilico
- Olio extravergine di oliva
- Sale grosso

PREPARAZIONE RICETTA
Friggete le foglie di basilico in olio a 170°C.
Tagliuzzate i gamberi e condite con olio, sale e zest di limone.
In una padella scaldate il chorizo fino a farlo arricciare lievemente.
Aggiungete i 5 Cereali e amalgamate sulla fiamma per 2 minuti. Impiattate, decorando con i gamberi marinati, il chorizo e il basilico fritto.

www.valfruttagranchef.it

Cotti a Vapore

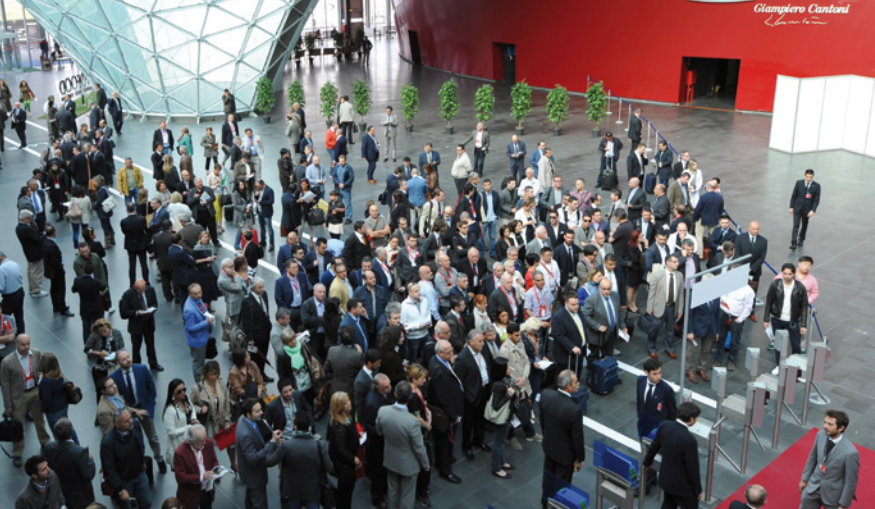
PRATICITÀ
INNOVAZIONE
SCELTA
RESA
ALTA QUALITÀ

NUOVO! 5 CEREALI da 1 KG

TUTTO IL SAPORE DELLA GENUINITÀ.

L'incomparabile **naturalità dei Cotti a Vapore** ha un sapore in più, è quello dei 5 CEREALI, che va ad aggiungersi ad una vasta gamma, **ideale nel mondo della ristorazione** per il **gusto autentico** preservato dalla tecnologia innovativa, la **praticità** e la **versatilità** in ogni tipo di preparazione, garantisce Valfrutta Granchef.

SUBITO PRONTO, SENZA SCOLARLO.

www.valfruttagranchef.it

TuttoFood **conferma la bontà del suo format** chiudendo l'edizione 2019 con **82.551 presenze e segnando una crescita di visitatori del 3%** rispetto alla passata edizione. Merito anche di una dimensione più internazionale.

TuttoFood chiude in crescita +3% di visite rispetto al 2018

Il 21% degli operatori proveniva dall'estero, 143 i Paesi coinvolti,con 12 new entry (in particolare da America Centrale, Medio Oriente e Nord Africa) che hanno incontrato i 3.079 brand italiani e internazionali presenti in manifestazione.

I primi 10 Paesi esteri di provenienza sono, in ordine, Usa, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Cina, Canada, Benelux, Giappone e Russia. Importanti e apprezzate le delegazioni dei buyer, anche grazie al fine tuning realizzato con Ita/Ice Agenzia. Sono stati più di 1.414 i giornalisti e 325 i blogger italiani ed esteri accreditati.

Grande affluenza anche negli oltre 250 eventi collaterali organizzati in mostra, come quelli dedicati a blockchain, retail e intelligenza alimentare. Tra i padiglioni e gli stand gli espositori hanno messo in mostra prodotti della tradizione affiancati alle novità dei superfood, in un contesto caratterizzato dal forte ritorno dell'utilizzo e valorizzazione di materie prime di pregio.

Un'edizione, questa, all'insegna del cibo di qualità e dell'innovazione di prodotto, ma anche della salute, della corretta nutrizione e della sostenibilità. cod 60756

PASTIFICIO LIGUORI SOSTENIBILITÀ E BIOLOGICO

A TuttoFood Pastificio Liguori ha voluto mettere in campo tutta la filosofia green con la quale lavora ormai da diverso tempo che si riscontra non solo nei prodotti, ma anche in tutto quello che ruota attorno. Il rispetto per la natura del resto è una priorità dichiarata, per questo il Pastificio persegue uno sviluppo ecosostenibile riducendo le emissioni di CO_2.

Oggi concretizza ulteriormente l'impegno custodendo la pasta in una confezione in carta riciclabile certificata Aticelca 501 e utilizza imballi riciclabili con certificazione FSC, per tutelare la natura e agevolare pratiche a basso impatto ambientale.

A Milano Pastificio Liguori ha poi presentato la linea Bio con tre gamme di prodotto: la prima pasta di Gragnano Igp Biologica, da grani 100% italiani; la pasta integrale biologica e la pasta di semolato biologico con grano 100% italiano tracciati di filiera. Si tratta di una pasta ad alto contenuto di fibre ma dal gusto più delicato rispetto al tipico dell'integrale.

cod 60655

LA PANNA KEN FOODS PER LA PRIMA VOLTA A TUTTOFOOD

Ken Foods, marchio del gruppo Lacteos Industriales Agrupados, è riconosciuto da oltre 40 anni come lo specialista nella creazione di panna e derivati lattiero-caseari da montare e da cucina per uso professionale. Per la prima volta a TuttoFood, Liasa ha messo a disposizione i prodotti di punta del marchio, come Ken Gourmet Duo (cremosità e sapore della panna senza alcun retrogusto né aromi artificiali), Ken Culinario (preparato pronto per cucinare che può essere miscelato con qualsiasi ingrediente, anche su basi acide), Ken Lactea Sugur Parfait (sapore e cremosità della panna fresca ed un buon comportamento funzionale per facilitare le preparazioni di semifreddi), Nata Culinaria (la panna pastorizzata che mantiene la freschezza e la cremosità per 180 giorni, indicata come base di preparazione di salse e condimenti), Nata 38% (ideale per la gelateria e la pasticceria perché fornisce al prodotto montato un'eccellente stabilità). La gamma Ken Foods è il risultato di un'attenta filosofia aziendale che fonda le sue basi nella continua ricerca rispetto a formulazioni innovative, alla definizione di parametri funzionali legati al comportamento nel congelamento e decongelamento, maggiore o minore consistenza o stabilità del prodotto, alle formulazioni definite tecnologicamente finalizzate ai diversi impieghi. cod 60657

LA CARNE GALLESE CONQUISTA L'ITALIA CONSUMI IN CRESCITA E ALCUNE NOVITÀ

Hcc Meat Promotion Wales ha scelto di tornare quest'anno a TuttoFood e lo ha fatto con il solito intento di rinnovare il suo "patto della genuinità" con le tavole dei consumatori italiani. Welsh Lamb Igp, carne ovina da molti anni sulle tavole dei gourmet nazionali, e Welsh Beef Igp, la tenera e gustosa carne bovina, erano presenti con uno stand dedicato per ribadire la naturalità dell'origine e la delicatezza del prodotto. Da sempre gli agricoltori gallesi credono fermamente nell'utilizzo del "best of" per i loro allevamenti: i pascoli più verdi, l'aria più pura, il silenzio più totale, l'ambiente più favorevole.

cod 60747

GUSTO E PREPARAZIONE EXPRESS, LE NUOVE SOLUZIONI FIRMATE SURGITAL

A TuttoFood, Surgital ha portato due delle sue linee di punta: Divine Creazioni e Pastasì Soluzioni Express. Due modi innovativi di cucinare piatti della tradizione con prodotti di prima qualità. Ingredienti Igp, italiani, in grado di soddisfare le esigenze dei palati più raffinati, ma anche di consentire ai ristoratori di servire piatti anche elaborati, in maniera rapida. Qualità e genuinità tuttavia restano cruciali perché principi unici per garantire il pieno gusto di un piatto.

Elena Bacchini, direttore marketing di Surgital ha spiegato: «Presentiamo una novità per il nostro brand di punta, Divine Creazioni: gli Scrigni alla Carbonara. Si tratta di un raviolo con salsa alla carbonara, una vera esplosione di sapori derivanti solo da ingredienti Igp. Oltre alla linea di pasta fresca surgelata, presentiamo anche Pastasì Soluzioni Express e in particolare il riso precotto surgelato, una grandissima novità per i primi piatti nella ristorazione viste le tempistiche che richiede la preparazione di un risotto».

Surgital è anche incontri a TuttoFood. Nella seconda giornata di fiera, presso lo stand dell'azienda, è stato presentato il volume "Giovani Talenti per Divine Creazioni" giunto alla 3ª edizione. A commentarlo Elsa Mazzolini, direttore de La Madia Travelfood, e Romana Tamburini, presidente di Surgital. cod 60641

COMAVICOLA, L'INNOVAZIONE AL CENTRO

L'innovazione è un principio fondante per Comavicola che nel 2017 a Pioltello (Mi) ha aperto il nuovo headquarter da 32.045 mq, che vanta un nuovo processo logistico in linea con le migliori pratiche del settore. A TuttoFood l'azienda ha voluto dare ulteriore conferma della direzione verso la continua crescita presentando sì i propri prodotti, ma spiegando soprattutto la filosofia con i quali sono stati realizzati. La nuova azienda, completamente centralizzata e tecnologica, ha attivato una sala lavorazione e di trasformazione alimentare di 1.500 mq, che conta circa 30 macchinari fra i migliori in commercio. cod 60645

LA CRESCITA DI CAFFÈ BORBONE DUE MISCELE NEL SETTORE "MACINATI"

Caffè Borbone ha esposto nel suo stand a TuttoFood i propri prodotti puntando sul consolidamento di alcune linee ormai affermate e proponendo anche alcune novità che ampliano l'offerta. A presentare l'offerta, il direttore commerciale dell'azienda, **Francesco Garufi**: «Vogliamo riaffermare la nostra presenza nel mondo della Gdo e poi le nuove linee. A partire dalla Dolce Gusto che rappresenta il completamento di gamma nell'ambito dei sistemi dei monoporzionati. Ma la più importante è la novità che riguarda l'ingresso nel mondo dei macinati con miscela Decisa e miscela Nobile. È un mercato in perdita ma che rappresenta una grossa fetta del mercato caffè».

Caffè Borbone punta alla leadership, la volontà è quella di consolidare la presenza sul mercato nazionale che ha solide basi e poi, con le fondamenta sistemate, costruirci sopra anche una fetta di mercato internazionale, ormai sempre più necessario per il business di tutti i settori. cod 60648

PASTA E BIRRA DI FILIERA CON ARMANDO

A TuttoFood, allo stand Pasta Armando, De Matteis Agroalimentare ha presentato Birra Armando, estensione della filiera Armando 100% italiana, rete promossa dall'azienda irpina. Pasta Armando ha infatti dato vita a un patto di filiera che unisce centinaia di agricoltori al proprio impianto produttivo, in virtù di un accordo diretto che prevede un rigido disciplinare di coltivazione e l'uso di varietà selezionate e, per gli agricoltori aderenti, una retribuzione minima garantita.
In merito alla birra novità, una parte del grano della filiera, anziché essere consegnato al mulino De Matteis per l'ottenimento della semola (e poi della pasta), viene avviata al Birrificio Serrocroce di Monteverde, a pochi chilometri dalla sede di Flumeri (Av).
«Birra Armando - ha dichiarato **Maria Gabriella De Matteis**, senior advisor team marketing di De Matteis Agroalimentare - è stata offerta in abbinamento ai piatti preparati dal resident chef Mirko Balzano». Pasta Armando è stata inoltre esaltata dal brand ambassador Alessandro Borghese, in un coinvolgente live cooking. cod 60700

LE NOVITÀ CEDRAL TASSONI BIO E TONICA CON LIMONI DEL GARDA

Cedral Tassoni, azienda da oltre due secoli a Salò (Bs), si è presentata a Milano per TuttoFood con alcune novità di rilievo: Tonica Superfine con Limoni del Garda e linea Fiori&Frutti Bio. La nuova acqua tonica aromatizzata ai Limoni del Garda è un esempio di recupero e valorizzazione del patrimonio agricolo del territorio del Garda dove Tassoni risiede da 226 anni. I Limoni del Garda provengono infatti da un'associazione gardesana che incentiva le colture locali tradizionali riattivando le potenzialità agricole alto gardesane.
«La possibilità di far emergere le piccole produzioni locali di Limoni del Garda, da sempre caratteristica speciale dell'agrume di questa zona, ci ha convinti di poter affiancare alla già presente Tonica Superfine Tassoni, un altro prodotto spettacolare nel gusto e nella tradizione delle produzioni di Cedral Tassoni, da sempre attenta ai territori locali», ha dichiarato l'amministratore delegato **Elio Accardo**. «Avere poi in listino due toniche simili per le origini agrumate, ma diverse nelle complessità e gusti, è un valore aggiunto che non potevamo farci sfuggire».
Disponibile a partire da giugno, la linea Fiori & Frutti Bio (Fior di Sambuco, Mirto in Fiore, Pescamara) andrà a sostituire quella attualmente in vendita nei canali Gdo e Horeca. cod 60745

LA TRADIZIONE IRANIANA A TAVOLA ARRIVA IN ITALIA CON RAHMANI GROUP

Ortofrutta, miele ed erbe aromatiche: il gusto incontra la salute nei prodotti del Gruppo Rahmani, realtà che partendo dall'Iran è arrivata in Italia. L'Iran è sempre stato uno dei Paesi pionieri nel settore dell'agricoltura: attualmente in questo Stato almeno un terzo della terra è coltivabile. Sempre l'Iran, inoltre, è ai primi posti al mondo per la grandissima varietà di erbe aromatiche. Obiettivo dell'azienda è quello di promuovere l'innovazione nel settore alimentare e delle bevande, monitorando costantemente le nuove tecnologie per la trasformazione di frutta, miele, tisane e piante in alimenti e bevande. cod 60768

La Biologica Agugiaro&Figna
Farina buona come una volta

La **passione per la pizza di Agugiaro&Figna Molini** che ha ispirato la nascita de **Le 5 Stagioni** si rinnova dando vita a "**La Biologica**", una **speciale linea di farine 100% biologiche**

Una nuova gamma di farine dedicata alla produzione di pizza proveniente soltanto da grani italiani che rievoca un'idea di benessere e di buono "come una volta", quindi rispettosa della salute dell'uomo e dell'ambiente.

Due le nuove referenze della linea. La Biologica è una farina biologica di tipo "0" con un medio-alto tenore proteico, ottenuta dalla selezione dei migliori grani biologici nazionali dell'annata agraria di riferimento. La Biologica Integrale è invece una speciale farina biologica di tipo integrale a medio-alto valore proteico che grazie alle sue proprietà organolettiche si presenta come un prodotto salubre, dalla texture scura e dal sapore intatto, fragrante e ricco. Può essere utilizzata sia in purezza, qualora si prediligano fragranze più rustiche rispetto a performance lievitanti, oppure miscelata con altre farine biologiche di tipo "0". Manifesta un'ottima resa durante le lavorazioni di biscotti e crostate.

La nuova linea è stata presentata in anteprima assoluta lo scorso aprile alla 28ª edizione del Campionato mondiale della pizza 2019, la più importante manifestazione internazionale dedicata al simbolo per eccellenza della gastronomia italiana. Oltre 750 i concorrenti tra pizzaioli e cuochi, provenienti da più di 40 nazioni, che si sono sfidati in una tre giorni dedicata al cibo più amato simbolo del Made in Italy nel mondo. Innovazione, fantasia, tradizione e gusto: queste le parole d'ordine del Campionato mondiale della pizza, di cui Agugiaro&Figna Molini è main sponsor.

Le farine Agugiaro&Figna Molini rispondono con eccellenza, tecnica e ricerca alle richieste di tutti quei professionisti che cercano un prodotto performante e dalle specifiche qualità, per portare sulle loro tavole sempre il meglio, il buono e sano.

Per questo il Molino ha pensato a "La miscela come piace a te", il progetto interattivo promosso durante il Campionato che ha permesso ai maestri pizzaioli presenti di creare una loro personale miscela di farine in esclusiva per la gara, sapientemente consigliati dai tecnici esperti de Le 5 Stagioni.

cod 60614

Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com

Molino Grassi a TuttoPizza Farine e alta formazione

Dopo il successo riscontrato a Parma alla recente edizione di Cibus Connect, Molino Grassi si presenta per la prima volta a TuttoPizza, il Salone internazionale della pizza in programma dal 20 al 22 maggio. Presso la Mostra d'Oltremare a Napoli, il molino di Parma, azienda di grande rilievo anche nel segmento del biologico, propone un ricco programma di eventi. Protagonista la gamma di farine biologiche. In primo piano la nuova Tipo 1 Bio macinata a pietra "Forte" e la Multicereali della linea QB. Adatta per la pizzeria e la panificazione, la Tipo 1 Bio è ricca di parti cruscali che donano all'impasto profumi unici. Una volta impastata, sprigiona i profumi più intensi del cereale, ma unisce anche forza e stabilità grazie alla miscela di grani utilizzati. Permette di lavorare il prodotto anche con alte idratazioni, con possibilità di lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 48 ore, con punte fino a 72 ore.

Cristian Zaghini e Robertino Cupo

La Multicereali è una miscela di farine composta da: manitoba, grano tenero ricco di proteine; avena, ricca di fibre che riducono il tasso glicemico; orzo, ricco di beta-glucani, che aiutano a ridurre colesterolo e glucosio; riso, ricco di carboidrati ad alta digeribilità; segale, ricca di listina, che dà ai tessuti muscolari più resistenza alla fatica.

Per la linea pizzeria, alla manifestazione di Napoli sarà utilizzata la farina H12, approvata dall'Associazione verace pizza napoletana. Tutte queste referenze sono state messe a punto da **Cristian Zaghini**, tecnico del molino nonché istruttore nell'ambito del calendario dei momenti di formazione "settore pizza" organizzati dalla scuola "I Percorsi del Molino". Zaghini è presente a TuttoPizza insieme a **Gennaro Nasti** - chef-pizzaiolo napoletano, ambasciatore Molino Grassi per la Francia, da anni a Parigi dove ha aperto Bijou, una delle più belle e apprezzate pizzerie della capitale - e a tutto il team del molino: **Carlo Di Cristo**, **Robertino Cupo**, Pasquale Moro, Valerio Torre, Salvatore Articolo e Tullio Monaldi. Un'autorevole squadra di maestri dell'arte bianca che si alterna in dimostrazione dove la pizza napoletana viene esaltata dalle farine di Molino Grassi.

TuttoPizza, quest'anno giunta alla 4ª edizione, è l'occasione per gli operatori del settore di aggiornarsi, confrontarsi ed entrare in contatto con i prodotti che Molino Grassi dedica da sempre all'universo pizza. cod 60712

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it

.UNO

DIPLOMA DI MERITO
Categoria Vini Bianchi Doc
1° Concorso Enologico Nazionale
dei vini Incrocio Manzoni

Incrocio di passioni

.UNO Terre del Colleoni - Denominazione di origine controllata - Incrocio Manzoni 6.0.13 prodotto da 4R srl - Degustare ad 8-10 gradi.

QUATTROERRE S.r.l. Via Marconi,1 24060 Torre dè Roveri (Bg) +39 035 580701 info@quattroerre.com www.villadomizia.net

Vesuvio, alveolature perfette con ogni tipologia di forno

Grazie alla **Farina Vesuvio** di **Molino Vigevano** è possibile ottenere una pizza con un **cornicione perfettamente alveolato**, scioglievole e altamente **digeribile** anche con cotture a basse temperature

Può una farina diversa dalla classica "00" essere adatta alla pizza napoletana contemporanea cotta in forno elettrico, quella che in gergo viene chiamata pizza a canotto, per la presenza di un bordo particolarmente sviluppato e pronunciato? La risposta affermativa arriva da Molino Vigevano, che ha calibrato la Farina Vesuvio proprio per questa esigenza.

Si tratta di una farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale ottenuta da grano sottoposto al processo di germinazione assistita. Per una pizza ricca di nutrienti, con maturazione completa anche con brevi lievitazioni, caratterizzata da un cornicione che sia gonfio ma allo stesso tempo leggero, come una piuma, e vuoto.

Con la farina Vesuvio è facilissimo ottenere un cornicione sempre alveolato, morbido e perfettamente dorato con ogni tipologia di forno, anche elettrico, e quindi anche con temperature più basse. Vesuvio è ottenuta da un processo completamente naturale in cui i grani accuratamente selezionati vengono sottoposti al processo innovativo di germinazione assistita, che rende le pizze sane e digeribili, nel pieno rispetto della vera tradizione napoletana. Grazie al processo di germinazione assistita e alla presenza del germe di grano vitale la farina Vesuvio presenta caratteristiche organolettiche benefiche: elevata presenza di vitamine e minerali biodisponibili, enzimi naturali come amilasi e proteasi che si attivano e carboidrati complessi che si trasformano facilmente in zuccheri semplici.

Per conoscere meglio la Farina Vesuvio e le altre farine Molino Vigevano l'appuntamento è al TuttoPizza a Napoli, alla Fiera d'Oltremare, dal 20 al 22 maggio: lo stand 25 è coordinato dai maestri tecnici pizzaioli Maurizio Stanco e Marco Manzi (della Pizzeria Giotto di Firenze) che in appositi momenti educational mostreranno le tecniche di lavorazione e le proprietà delle varie farine del brand.

cod 60545

Molino Vigevano
via dell'Artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv)
Tel 0384 298479 - www.molinovigevano.com

LE RADICI DEL CIBO

Lo scalogno, un compromesso tra l'aglio e la cipolla

“Se vuoi fare il figo usa lo scalogno” è il titolo del libro di Carlo Cracco che ha ridestato l'interesse su questo ortaggio. Come cipolla e aglio, fa parte della famiglia delle Liliacee. Il suo nome botanico, *Allium Ascalonicum*, ci porta nel Medio Oriente, alla città di Ascalone di Giudea, antico porto situato nella parte meridionale dell'odierno Israele, a nord di Gaza. Ritenuto dagli antichi Greci e Romani un potente afrodisiaco, viene citato da Plinio, Ovidio e Columella; le cronache inoltre riferiscono che era presente nell'orto della reggia di Carlo Magno.

Lo scalogno che coltiviamo oggi arrivò in Europa tra il XII e XIII secolo per opera dei Crociati; nel Duecento in Francia aveva un ruolo importante nella cucina, mentre testimonianze italiane sul suo utilizzo le troviamo in un manoscritto del secolo XIV conservato presso la Biblioteca universitaria di Bologna.

Esistono diverse varietà. Molto popolare quella italiana; lo Scalogno di Romagna Igp dal 1997 è coltivato nei territori compresi tra Faenza, Forlì e Imola, ogni fine di luglio Riolo Terme, cittadina in provincia di Ravenna, fin dal 1992 gli dedica una fiera. In Toscana nel Valdarno aretino se ne coltiva una specie diversa dal colorito giallo e dalle dimensioni maggiori, mentre a Campodimele (Lt), troviamo una varietà con un solo bulbo e la pellicola bianca.

Lo troviamo coltivato anche all'estero: in Francia si produce una specie rosso-bruno dalla forma allungata; in Olanda e Danimarca una tipologia più gialla; negli Stati Uniti uno gigante e bianco, un incrocio con la cipolla. Altre varietà si coltivano in Cina, in Indonesia, in Siria e Thailandia.

di Piera Genta

Dal sapore particolare, in cucina si presta a diversi usi sia a crudo che come ingrediente per un soffritto. Le sue foglie ancora verdi e tagliate finemente sono ideali per insaporire insalate; viene aggiunto nella preparazione di due salse famose, la bernese e la bordolese, nei ragù di carne, nelle torte rustiche e nel brodo. Come la cipolla, anche lo scalogno, quando tagliato, fa lacrimare gli occhi. Bisogna evitare di metterlo sotto l'acqua perché il suo sapore ne risente in modo negativo. Quando lo acquistiamo dobbiamo assicurarci che il bulbo sia asciutto e privo di germogli. Come l'aglio, ha proprietà battericide, tonificanti, antiossidanti e diuretiche. Ricco in sali minerali e con discreto contenuto di vitamine A, B e C. cod 60604

Staycrisp McCain Le patatine da...

Soddisfare la nuova generazione di consumatori 2.0 diventa ogni giorno più impegnativo: lo smartphone li guida alla ricerca di recensioni eccellenti, dove ogni pasto diventa un'esperienza a 360°. Il ristoratore che vuole stare al passo con i tempi deve rimettersi in discussione, modulando la propria offerta con proposte uniche e in grado di trasmettere "emozioni" che colpiscano. Ma c'è di più: anche tra le mura domestiche il consumatore non rinuncia a tutto questo. Ecco che il mercato del fuori casa si è plasmato velocemente e il fenomeno della consegna a domicilio è esploso anche nel Belpaese: con pochi click la ristorazione raggiunge le case degli italiani aprendo nuove opportunità per i numerosi operatori del settore. Qualità, unicità, esperienza: tre parole imprescindibili per essere vincenti in questo contesto, dove tutto deve essere al massimo delle aspettative e dove la scelta della materia prima e delle aziende partner a cui affidarsi possono davvero fare la differenza.

McCain, da sempre attenta ai trend e alle esigenze dei ristoratori, ha come mission quella di trasformare un prodotto semplice come la patatina fritta in qualcosa di unico, con particolare attenzione alla qualità e alle necessità operative della cucina.

L'esclusiva gamma Staycrisp McCain mantiene la promessa di servire patatine ogni volta calde, croccanti e gustose, come appena fritte, per garantire una migliore esperienza di consumo in qualsiasi condizione, anche in quelle più "estreme". Lo speciale rivestimento invisibile garantisce infatti un'eccezionale tenuta, sia a livello di croccantezza che di mantenimento del calore, permettendo quindi una maggiore flessibilità in cucina (preparazione anticipata, anche al forno) e nel servizio (gestione dei momenti di picco, asporto, consegna a domicilio).

Vari test sensoriali sul consumatore, condotti a livello europeo, hanno validato a pieno la ricetta: gusto intenso e naturale di patata, valorizzato da una straordinaria croccantezza, che fa fare "wow" ad ogni morso. I bastoncini Staycrisp McCain sono disponibili in due diversi tagli, 6x6 e 9x9 mm, nelle varianti classica o con buccia, che risponde alle nuove tendenze legate al ritorno alle origini e alla ricerca di autenticità. cod 60536

McCain Foodservice Italia
via Zanchi 20 - 24126 Bergamo
Tel 035 4526111
www.mccainfoodservice.it

Da **Sassari** nelle **migliori gastronomie** e in noti ristoranti i prodotti dell'azienda agricola dei fratelli Pinna. Spiccano il **denocciolato di Bosana**, **pane**, **pasta** e la **ventresca di tonno**

Oli, vino e sottoli Pinna
Il cuore buono della Sardegna

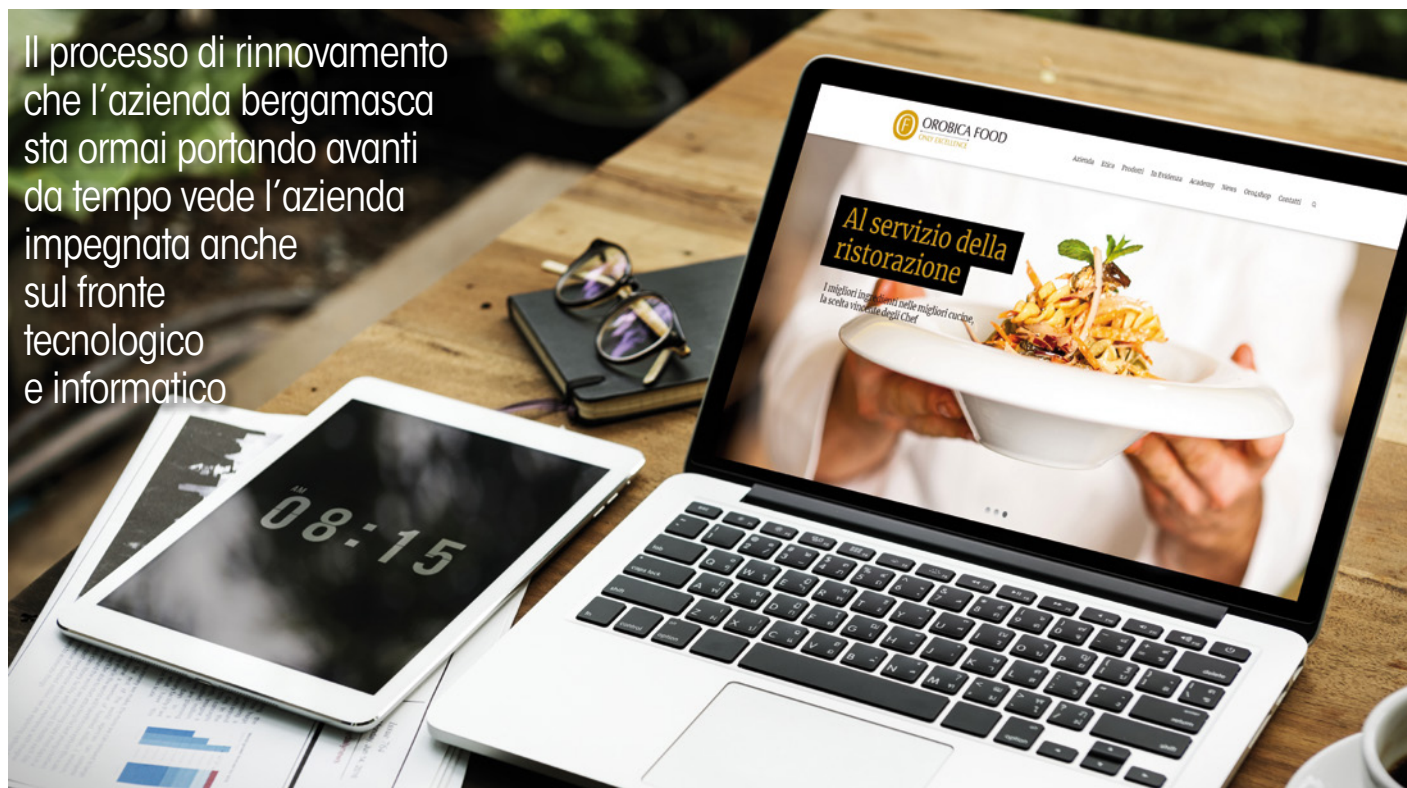
di *Roberto Vitali*

«La nostra produzione di olio d'oliva denocciolato a Sassari è frutto di un'antica e radicata passione familiare per la terra sarda. Da quasi un secolo, nel cuore dell'agro sassarese, ci dedichiamo alla coltura dei nostri uliveti di Bosana, cultivar tipico della Sardegna. Questo lavoro ci ripaga con i marchi di olio prodotti e commercializzati a partire dal 1999: Antichi Uliveti del Piano e Maccia d'Agliastru. Nel 2001, aderendo all'idea di Luigi Veronelli, abbiamo iniziato anche la produzione del prezioso Denocciolato di Bosana». Sarda di nascita e bergamasca d'adozione, **Antonella Pinna Masia** non ha dimenticato la sua terra natale, Ittiri (Ss), anzi, sta facendo di tutto per valorizzare la produzione agroalimentare di qualità di cui la Sardegna va fiera. Per questa attività nel settore, il profilo professionale di Antonella e i suoi prodotti tipici sardi sono stati inseriti dalla giornalista di "Repubblica" Licia Granello nel volume "I sapori d'Italia dalla A alla Z".

L'azienda agricola Fratelli Pinna sviluppa i propri appezzamenti terrieri tra le porte di Sassari e Ittiri, a 450 metri sul livello del mare, territorio particolarmente vocato alla coltivazione dell'ulivo e degli ortaggi. Figlia e sorella di coltivatori di ulivi, Antonella Pinna tiene le fila della commercializzazione dei prodotti di famiglia: olio d'oliva extravergine (su tutti il denocciolato di Bosana) e una gran varietà di sott'oli. «Oltre agli uliveti - continua Antonella - ci dedichiamo alla coltura di ortaggi. Produciamo carciofi, asparagi, favette, bietole selvatiche, funghi cardoncelli, olive Bosana. Il nostro è un impegno declinato con metodi biologici, rispettando la stagionalità e i tempi naturali di crescita delle piante. Inoltre, il marchio Eticalimenta, realtà interna all'azienda, promuove un gustoso assortimento di pasta, pane e dolci di produzione artigianale, oltre al tonno rosso di Carloforte e la ventresca». Nuovi nati tra i prodotti Pinna, i due vini più tipici della Sardegna: il Vermentino dop "Agale" e il Cannonau dop "Okila" .

Riconoscimenti alla qualità dei prodotti Pinna vengono dal libro di Davide Paolini "Alla scoperta del gusto italiano" e dal "Glossario" di Paolo Massobrio. Il denocciolato di Bosana è stato proclamato da Slow Food "Olio Slow 2018", "Prodotto di eccellenza" per Legambiente e ha avuto il punteggio di 95/99 nella Guida Flos Olei di Marco Oreggia. cod 60715

Al passo con i tempi

Nuovo sito e app per Orobica Food

Il processo di rinnovamento che l'azienda bergamasca sta ormai portando avanti da tempo vede l'azienda impegnata anche sul fronte tecnologico e informatico

La continua voglia di essere al passo con i tempi ha innescato il desiderio incessante di fornire servizi sempre nuovi e soluzioni all'avanguardia. Per poter fare ciò non è abbastanza percorrere le solite strade, ma bisogna osare e azzardare con metodi magari anche già consolidati, ma rivisti in una nuova ottica.

Ed ecco che per questo motivo, in occasione anche di TuttoFood 2019, Orobica Food ha lanciato il nuovissimo sito web, uno strumento che l'azienda ha rivalutato e ammodernato rendendolo glamour, elegante e molto funzionale. Il sito è stato concepito non solo come una vetrina che mostra i prodotti selezionati dall'azienda, ma soprattutto come "luogo" in cui poter conoscere la realtà Orobica, il suo pensiero, i suoi collaboratori, le sue iniziative e il suo credo. Attraverso sezioni dedicate è possibile mettersi in contatto direttamente con l'azienda e richiedere tutte le informazioni e le curiosità di cui si necessita. Non accontentandosi di questo, però, l'azienda ha deciso di sviluppare anche un'app (disponibile al momento solo per i tablet con sistema operativo Android), in cui sono racchiuse tutte le eccellenze selezionate e distribuite dall'azienda. Uno strumento nuovo, interattivo e accattivante che, grazie alla presenza di immagini e didascalie, permette di visionare in anteprima il prodotto.

In linea con la propria filosofia e i propri obiettivi, Orobica Food ha introdotto e potenziato l'uso di questi nuovi strumenti anche per aumentare e divulgare la cultura enogastronomica del territorio. Le eccellenze devono essere valorizzate non solo per la qualità estetica e il trend, ma anche e soprattutto per i valori nutrizionali, per l'aspetto salutistico e sostenibile e per il "plus" che possono offrire.

Parallelamente a sito e app, si è intensificato l'utilizzo dei canali social: un'opportunità sia per l'azienda che per i fruitori, i food lovers e i blogger per avere sempre un costante aggiornamento su quanto si sta facendo, coinvolgere più persone possibili facendo conoscere e divulgando il mangiar bene e sano. cod 60497

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com

Basta truffe sugli alimenti

No anonimato e chiudiamo l'azienda

di *Alberto Lupini*

I sequestri nel mondo del cibo passano spesso sotto silenzio dei più. Anche perché in Italia, pur in flagranza di reato, i truffatori restano coperti dall'anonimato fino a sentenza (quando ci arrivano). Salvo che non siano nomi noti, nel qual caso le fughe di notizie si moltiplicano. Eppure non si può passare sotto silenzio il caso recente di due ristoranti romani denunciati per frode in commercio per aver indicato nel menu come Parmigiano Reggiano, Mozzarella di bufala campana e Gorgonzola (tre Dop) altri formaggi, fra cui un erborinato tedesco. E che dire delle analoghe denunce per due caseifici campani, che aggiungevano zucchero per fare la mozzarella di bufala "Dop", e per due commercianti siciliani che indicavano come "di Bronte Dop" pistacchi di altra provenienza?

Di truffe più importanti legate agli alimenti se ne fanno molte in Italia, ma questi ennesimi episodi segnalati dai Carabinieri del gruppo per la tutela agroalimentare dovrebbero aprire gli occhi, soprattutto ai politici, riguardo alla diffusione di pratiche scorrette a un po' tutti i livelli. Per fortuna la stragrande maggioranza dei ristoratori, dei produttori e dei commercianti sono onesti. Ma certo una riflessione va fatta.

Parmigiano, mozzarella e gorgonzola sono 3 prodotti simbolo della nostra produzione lattiero-casearia e sono anche i più taroccati nel mondo. Ma se in Italia non alziamo la guardia per evitare queste truffe, non potremo certo pensare di combattere l'*Italian sounding* a livello internazionale. E questo anche perché i truffati sono tanti. È il caso dei ristoratori onesti, che magari dedicano tempo e risorse per cercare e valorizzare prodotti tipici autentici, che costano certamente di più dei tarocchi spacciati per Dop dai due "colleghi" romani. Ci sono poi i produttori di Dop che subiscono la concorrenza di prodotti "simili" ma che non sono garantiti da nulla. E infine i consumatori, che si trovano nel piatto formaggi finti, pagandoli come autentici e rischiando magari qualche intossicazione.

Ora è però tempo di dire basta. È assolutamente ridicolo che in Italia si possa ancora considerare negativo l'utilizzo di alimenti surgelati (che danno garanzie di conservazione e tracciabilità), mentre le frodi in commercio alla fine si esauriscono solo in qualche sanzione.

In un Paese che sembra incantato da un tema come quello della legittima difesa, dobbiamo pensare a "difendere" sul serio le nostre produzioni. Da tempo Italia a Tavola chiede un inasprimento delle pene per i crimini commessi col cibo ai danni della nostra salute e delle nostre imprese oneste. I ristoratori che decidono consapevolmente di spacciare in menu prodotti falsi non devono più poter gestire un esercizio pubblico. Le aziende che taroccano vanno chiuse e ciò vale anche per i commercianti che truffano. E, da subito, andrebbe fatta una riforma per cui le denunce per frode alimentare devono essere accompagnate dal nome dell'azienda che le ha commesse. Ne va del buon nome di tutti gli altri protagonisti del comparto. cod 60517

Olio Riviera Ligure Dop
Il rilancio comincia dalle cucine di La Mantia

Un menu ad hoc, pensato per esaltare le qualità dell'olio extravergine d'oliva Riviera Ligure Dop (www.oliorivieraligure.it), quello preparato dal cuoco **Filippo La Mantia**. È il debutto di una campagna di sensibilizzazione sostenuta da Consorzio e Fondazione Qualivita. Italia a Tavola è media partner dell'iniziativa, organizzata in quattro diverse tappe. L'obiettivo, grazie anche al supporto del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Liguria, è creare un momento di formazione rivolto agli operatori commerciali del settore, per far conoscere le caratteristiche del prodotto non solo attraverso l'assaggio, ma anche tramite il racconto e le ricette di chef di fama.

«Milano è stata la prima tappa di questa iniziativa del Consorzio di Tutela - ha spiegato il presidente del Consorzio Olio Riviera Ligure Dop, **Carlo Siffredi** - che vuole avvicinare il mondo della ristorazione all'Olio Dop Riviera Ligure, per farne capire le caratteristiche. L'Olio Riviera Ligure Dop dev'essere un olio dolce, delicato, "rotondo", quindi adatto un po' a tutti i piatti, ad ogni tipo di gusto». «L'altro obiettivo al quale puntiamo attraverso questa promozione - ha proseguito il presidente - è il raggiungimento del consumatore finale, far sì che si avvicini all'olio in generale, che lo percepisca non come condimento, ma ingrediente che contribuisce a valorizzare la materia prima».

Ed ecco che i piatti di Filippo La Mantia, "oste e cuoco" di uno dei locali oggi più frequentati e di tendenza di Milano, hanno fatto da trait d'union tra l'eccellenza certificata dell'olio Dop che ha nell'oliva taggiasca il suo simbolo storico e la ristorazione meneghina. Un comparto che negli ultimi anni ha investito sulla qualità, puntando sulle materie prime di eccellenza, unico modo per garantire l'identità e i gusti autentici della tradizione e della cucina italiane.

L'iniziativa ha visto protagoniste, prima del lunch firmato dallo chef siciliano, alcune aziende affiliate al Consorzio. L'Azienda agricola Santa Barbara, alle pendici del monte di Portofino, dove la famiglia Costa non solo produce olio ma concilia l'attività olivicola con un'offerta di ospitalità. Risalente al 1922 è l'azienda Amoretti di Lorenzo, che affonda le sue radici a Oneglia e che ad oggi, con i suoi 80 ettari (punta ai 100), si concentra al massimo nella produzione sia di olio evo che di olive da tavola. Più giovane è Lucchi e Guastalli, nata nel '95 non per tradizione familiare ma per gli studi agronomici di Marco Lucchi. L'attività di coltivazione nasce come un hobby, per passione, e interessa non la classica varietà taggiasca, ma la razzola.

Anfosso nasce nel 1945 ed è oggi alla terza generazione: rispettivamente dalla coltivazione al frantoio, dalla produzione alla promozione a livello di marketing, propone oggi anche una serie di prodotti come l'oliva taggiasca, il pesto, una serie di creme; si aggiungono ristorazione e ospitalità. Quinta generazione (l'azienda risale alla fine dell'800) per Olio Boeri. Siamo a Taggia, cuore dell'o-

liva taggiasca, da sempre protagonista da Boeri, sia per la produzione di olive da mensa che di olio, come il Riviera dei Fiori (100% Taggiasca), un cru che ha la particolarità di essere olio tardivo. Enorme realtà in rapporto alla superficie dedicata all'olivicoltura in Liguria è quella degli Olivicoltori Sestresi, nata nel 1978 da un gruppo di 23 agricoltori e ad oggi rappresentata da 1.660 soci e oltre 600 ettari di oliveti. Marco Cusinato ne è vice presidente.

Con il contributo del PSR Liguria - Domanda n. 84250166984

Podere Donzella da decine di anni produce olio con grande attenzione a qualità e tradizione. 2 ettari coltivati inizialmente come hobby, ma trasformati in seguito in risultato ben riuscito di tutto quello che Elena Donzella e il padre hanno esperito durante gli anni. Ci si sposta ad Albenga, da Sommariva Tradizione Agricola: 20 ettari, tradizione lunga ormai un secolo, frantoio di proprietà e produzione non solo di olio ma anche di basilico, pesto, crema di olive e crema di acciughe.

«La Fondazione Qualivita - ha detto il direttore della fondazione stessa **Mauro Rosati** - supporta ormai da due anni il Consorzio di Tutela della Dop Olio Riviera Ligure, soprattutto in questa fase di promozione all'interno della ristorazione, perché crediamo fermamente sia giusto riportare all'attenzione degli chef particolari materie prime come l'olio certificato. Quello che vogliamo è che l'olio torni al centro della nostra cucina, della nostra cultura».

Un menu figlio del talento e della voglia di esplorare la cucina semplice e ricca che ha reso celebre l'Italia, quello di La Mantia, che ha proposto ricette di degustazione dell'olio Riviera Ligure Dop basate sull'esaltazione della materia prima: dal Baccalà in oliocottura, passando per una Pasta all'olio Dop dai sapori mediterranei con ricotta, cacio cavallo e finocchietto, una Fettina di vitellina a bagnomaria e, per concludere, una versione d'autore del Cannolo siciliano preceduta da due Sorbetti all'olio Dop.

«I piatti che ho scelto - ha affermato lo chef - nascono da un esplicito riferimento alla tradizione e, in particolare, alla mia esperienza di bambino, quando l'olio extravergine di oliva era simbolo di una cultura del cibo molto radicata e legata al benessere. La sfida di questo menu è stata quella di passare dagli oli siciliani della mia infanzia all'evo Riviera Ligure Dop, prodotto di grande qualità con caratteristiche diverse e molto originali».

Le prossime tappe hanno come protagonisti Giuseppe Lisciotto (Les Petites Madeleines), Emanuele Petrosino (I Portici) e Maurilio Garola (La Ciau del Tornavento).

Per far scoprire le mille sfumature dell'extravergine Riviera Ligure Dop, il Consorzio organizza, il weekend del 15-16 giugno, "**Oliveti Aperti**", un inedito evento alla scoperta del mondo rurale della Riviera Ligure fatto di oliveti, frantoi, aziende agricole, agriturismi, cucina tipica e panorami mozzafiato tra le colline dei secolari muretti a secco e i pendii a picco sul mare (**www.olivetiaperti.it**).

cod 60336

Il ritorno alla campagna salverà l'olio italiano

Spesso noi italiani abbiamo bisogno di spaventarci per cominciare a cambiare le cose. Forse l'abbandono degli oliveti e in generale delle campagne sta lasciando il passo alla fiducia e alla voglia di restare nel luogo di origine, magari risistemando quello che, con tanto amore e dedizione, i nostri avi avevano curato. In Toscana - la mia regione - fino a pochi anni fa si assisteva a un abbandono degli oliveti inesorabile, silenzioso e continuo. Quasi il 5% degli oliveti già piantati venivano abbandonati. Adesso continuo a ricevere telefonate e messaggi di persone che mi chiedono quali siano le zone migliori e i campi dove prendere in affitto un terreno per creare il proprio olio extravergine di qualità.

Scendendo verso l'Umbria e il Lazio, si assiste a una coltura ramificata in quasi tutte le province. È fondamentale non deturpare il paesaggio che tanto ammirano i turisti di tutto il mondo che vengono in vacanza da noi, inserendo impianti super intensivi che in queste terre così collinari non avrebbero l'effetto desiderato.

La Puglia e la Calabria - lo abbiamo imparato bene - sono il nostro bacino naturale per produrre quasi il 70% dell'olio italiano. Percorrere dal nord della Puglia fino a Santa Maria di Leuca le strade regionali e provinciali che si perdono in questo mare di olivi è qualcosa di unico e magico. La tentazione di abbandonare o lasciare le olive sull'albero, tanto poi viene l'industria a ritirare l'olio di media qualità, è molto forte. Ma si dovrebbe prendere coscienza che queste zone, se curate e rispettate, potrebbero produrre l'olio extravergine più buono del mondo. Altrimenti l'incuria e la negligenza, unite ad altri fattori naturali, potrebbero creare gli stessi problemi che hanno avuto gli amici del Salento che hanno dovuto abbattere oltre un milione di esemplari di alberi, a volte più che secolari, per colpa della famigerata Xylella.

Un'altra pagina di eccellenza la può raccontare senz'altro la Calabria, con la sua conformazione morfologica unica e con la sua storia assolutamente millenaria. La vite, l'olivo, i cereali, la frutta e gli agrumi trovano una naturale dimora che, se venisse compresa appieno, farebbe della regione un avamposto in Europa e nel mondo unico nel suo genere.

di Fausto Borella

Facendo un tuffo tra Scilla e Messina, si entra nell'antica Trinacria, quella Sicilia che trasuda storia e mare. I Fenici, i Greci, i Romani, i Cartaginesi, i Normanni e su, fino a noi. Una delle isole più produttive di olive da mensa e da olio. Si comincia a raccontare l'olio non più attraverso aggettivi - forte, medio, leggero - ma grazie al nome della pianta, della monocultivar che cresce nella zona di origine: Nocellara del Belice, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Santagatese, Moresca.

Più un prodotto ha una sua identità, più il consumatore andrà alla ricerca di quel ricordo, di quel profumo, di quella volta che, grazie a quel viaggio, aprì il tappo di quella bottiglia e fu rapito da un profumo di fresco vento del mare, di erbe e agrumi, che mai nessuno era riuscito a racchiudere dentro un contenitore. cod 60773

Olio evo e Basilicata, tesori capitali

Volendo pensare di iniziare a raccontare un percorso di cultura dell'olio evo legata al territorio e al turismo, viene spontaneo citare subito la Basilicata, terra di persone dedite al sacrificio. Basilicata che, quest'anno, vive dodici mesi particolari grazie al suo capoluogo, Matera, che è stata eletta Capitale europea della cultura. E tra le culture da conoscere di questa regione, c'è di diritto anche quella relativa, appunto, all'olio evo. Esistono due macro aree di produzione in Basilicata: il materano e la zona del Vulture con la sua zona Dop certificata a nome Lucano. In queste due zone si coltivano principalmente le cultivar Cima di Melfi, Ogliarola del Vulture, Majatica di Ferrandina e Ogliarola del Bradano. È una regione, la Basilicata, che non ha risentito, citando i dati della Coldiretti, del calo di produzione che ha colpito il sud del Paese. La sua produzione rispetto all'anno precedente è rimasta sostanzialmente inalterata.

Se poi volessimo divertirci ed andare a godere delle bellezze naturali, oltre che a soddisfare le nostre golose papille gustative, partendo dal nord della regione ecco che ci si troverebbe sul monte del Vulture; un vulcano inattivo e spento ormai da molto tempo. È un terreno che ha mantenuto caratteristiche particolari. È ricco di sali minerali e di potassio, elemento fondamentale per i vegetali ed anche per la crescita degli ulivi. E nella zona del Vulture come non fermarci a visitare il borgo medievale di Melfi ed il suo castello; senza parlare di Rionero in Vulture che è la cittadina maggiormente legata all'antico vulcano. Non possiamo dimenticarci nemmeno di Venosa, le cui origini risalgono al III secolo a.C., con il Castello del Balzo risalente al 1400 che oggi ospita il Museo Archeologico Nazionale.

di Fulvio Raimondi

Scendendo verso il mare si arriva alla zona del materano con la sua Ferrandina, cittadina a circa 500 metri/slm da cui prende il nome una delle cultivar più famose. In questa zona esistono ulivi addirittura bimillenari, chiamati monumentali proprio per la loro età e per le loro dimensioni. Luoghi da visitare nelle vicinanze sono i famosi Giardini dei Patriarchi dell'Unità d'Italia ed i ruderi del castello di Uggiano.

E dopo aver faticato per riempire i nostri occhi delle bellezze che i luoghi regalano, serve un meritato ristoro e, se si scegliessero dei carpacci o delle carni bianche, ecco che un olio Evo Cima dei Melfi troverebbe un luogo ideale per farsi gustare al meglio. Per l'Ogliarola del Vulture invece ricordatevi che tra i piatti con i quali si sposa meglio ci sono le zuppe di legumi e delle sane bruschette.

Nel materano pranzando in compagnia dell'olio Evo da Majatica di Ferrandina sarebbe buona cosa versarlo con devozione su un'insalata di arance o, perché no, su un piatto di baccalà in umido. Dove c'è cultura, c'è conoscenza e voglia di esperienza. La Basilicata ha tutto questo.

cod 60724

L'ITALIA DEL VINO

Piemonte, terra enogastronomica

Il Piemonte è sicuramente uno dei più importanti territori italiani dal punto di vista **vitivinicolo**, con un ampio **patrimonio di storia e tradizioni**

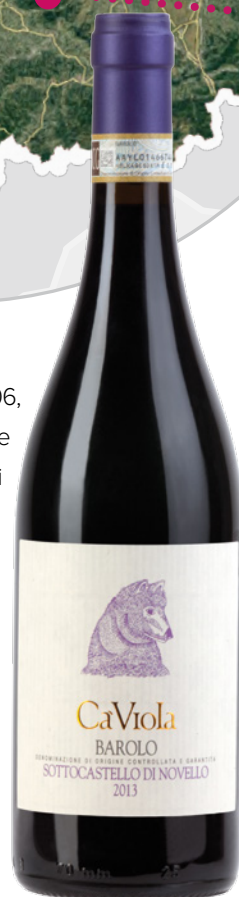
di Eros Teboni
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

Partendo dal cibo e arrivando al vino, parliamo di una regione ricca di sapori e profumi, conosciuta in tutto il mondo per i suoi vitigni e le sue creazioni culinarie, famosa anche per la sua "classicità" nonché per l'esaltante tradizione enogastronomica che è in grado ancor oggi di promuovere. Padroneggiano i vini a bacca nera, con il Nebbiolo a far da porta bandiera; il suo territorio d'elezione, quello dove riesce a dare la sua miglior espressione, è situato nelle Langhe, tra Barbaresco e Barolo. Oltre a quest'ultimo, denominato "il re dei vini" all'interno dei confini regionali - del quale ho scelto qui una delle sue migliori interpretazioni - vorrei far conoscere anche altre due realtà differenti di vitigni, meno classiche ma più moderne. Percorriamo quindi un viaggio che va dal classico ed elegante per arrivare al potente ed esplosivo.

I piatti in abbinamento sono di Tina Marcelli, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz). cod 60597

Barolo Docg "Sottocastello di Novello" 2013 – Cá Viola

Vitigno: Nebbiolo
Età delle viti: 15 anni
Consumo: dal 2019 al 2035
Forma di allevamento: Guyot
Alcol: 14% vol.
Prezzo medio: 80 euro
Abbinamento consigliato: Ravioli di patate con ricotta e cips di pancetta

Punta di diamante di Cá Viola, nato nel 2006, rappresenta la continua ricerca di perfezione di questa cantina. Prodotto solo nelle migliori annate, mostra come il Nebbiolo riesca ad essere versatile ed importante nella sua miglior espressione, il Barolo. Vino dotato di grande cromaticità, dove il rosso rubino si combina con leggeri riflessi aranciati. Ottima speziatura, dal pepe nero al tabacco fino al cioccolato, con note ben definite di piccola frutta rossa; grande lunghezza, tannini morbidi e setosi con un acidità non invadente e compatta.

"Herzú" Riesling 2017 – Ettore Germano

Vitigno: Riesling Renano

Età del vigneto: 25 anni

Consumo: dal 2019 al 2030

Forma di allevamento: Guyot

Alcol: 12.5% vol.

Prezzo medio: 25 euro

Abbinamento: Tagliolini al carbone attivo e Black Tiger

La dimostrazione di come anche in Italia il Riesling riesca ad essere prodotto in modo eccelso. Questo prodotto offre un bell'esempio di rapporto qualitá/prezzo sbilanciato: difatti per la grande qualità ed espressione che questo vino riesce a trasmetterci, potrebbe sicuramente avere un valore commerciale più elevato. Il classicismo e la grande espressione di note varietali, dagli agrumi alla pesca fino all'albicocca, sostenuti da una spalla acida più che importante, rendono questo vino una delle migliori espressioni di questo vitigno nel nostro Paese. Non tipico per la zona di produzione, visto che ci troviamo nelle Langhe, ma di qualità direttamente proporzionale a quella dei vini prodotti nelle vigne vicine.

"Ai Suma" Barbera d'Asti – Braida

Vitigno: Barbera

Età delle viti: 50 anni

Consumo: dal 2019 al 2040

Forma di allevamento: Guyot

Alcol: 16.5% vol.

Prezzo medio: 70 euro

Abbinamento consigliato: Filetto di cervo con pastinake e sesamo

Nasce nel 1989 da una prima vendemmia tardiva del Barbera. Giacomo Bologna di sua iniziativa riesce a creare questa perla piemontese. Una Barbera portata agli estremi, dove il frutto e gli aromi esplodono sia al naso che in bocca richiamando frutta rossa matura, ciliegie e prugne. Note speziate e tostate, dal cioccolato al caffè fino alla vaniglia, arricchiscono lo spettro aromatico di questo vino donandogli un'ulteriore complessità. Una grande struttura e un titolo alcolometrico da peso massimo sono accompagnati da un acidità verticale e lineare, grazie alla quale il vino mantiene un'eleganza e una finezza non tipica per vini di questo tipo.

Nel... "Segno" di Librandi
Tre novità per il 2019

di *Piera Genta*

Segno Librandi è la nuova linea di etichette, precisamente tre, presentate dall'azienda calabrese Librandi al Vinitaly 2019 e pensate per i Doc Cirò rosso, rosato e bianco. Raffaele Librandi, terza generazione, racconta l'importante lavoro di ricerca e selezione portato avanti dalla famiglia nella tenuta Rosaneti dove dal 1993 si trova la collezione dei vitigni autoctoni che accoglie circa 200 varietà recuperate su tutto il territorio regionale e disposte in un vigneto dalla caratteristica forma a spirale.

Forma che viene ripresa sulle nuove etichette evidenziata da un tratto color oro. La ricerca ha interessato soprattutto il Gaglioppo, uno dei vitigni più antichi d'Italia ed ha permesso di iscrivere nel Registro Nazionale delle varietà di vite i primi quattro cloni più idonei alla coltivazione nell'ambiente pedoclimatico dell'entroterra cirotano.

A celebrare la presentazione delle nuove etichette ha fatto da cornice un'altra ricorrenza: l'anniversario di nascita della Doc Cirò che quest'anno festeggia i 50 anni, una Doc che potrebbe presto diventare Docg in quanto il consorzio dei produttori, che riunisce 300 viticoltori e 60 cantine, ne ha inoltrato la richiesta agli enti competenti. La filiera produttiva dell'attuale doc Cirò e Melissa è composta da piccole e medie aziende, la più grande è Librandi di cui produce circa 1,2 milioni di bottiglie.

Cirò Rosso classico, ottenuto da 100% Gaglioppo, vuole essere un vino da consumo immediato, in cui troviamo sfumature di erbe aromatiche che in qualche modo richiamano anche l'eucalipto. Avvolgente.

Cirò Rosato, 100% Gaglioppo: attraente il rosa cerasuolo, delicato, fresco al palato, invitante.

Cirò Bianco, 100% Greco bianco: con note di frutta gialla, fichi ed un finale rinfrescante. cod 60381

Librandi
strada statale 106 Jonica - 88811 Cirò Marina (Kr) - Tel 096 231518
www.librandi.it

Col Vetoraz

Bollicine ambasciatrici di un'identità territoriale unica

Col Vetoraz è l'unica cantina della denominazione Conegliano Valdobbiadene situata sul punto più elevato del colle del Cartizze. Coltivare la vite qui, dove tutto è "Superiore", è un onore ma richiede un impegno e un'attenzione costanti. Col Vetoraz fin dalla sua fondazione, nel 1993, ha fatto una scelta precisa: produrre esclusivamente Valdobbiadene Docg e Cartizze Superiore Docg, unica espressione delle proprie radici.

Ogni calice di Col Vetoraz sa raccontare una storia meravigliosa di forte identificazione territoriale, di rispetto estremo per la natura, di ascolto e adattamento ai suoi cicli, in ogni fase di lavorazione, iniziando dalla raccolta delle uve, eseguita rigorosamente a mano su pendenze estreme, con un obiettivo chiaro: raggiungere quell'insieme di equilibrio, armonia ed eleganza che è la chiave per ottenere vini di elevata piacevolezza. Tutto questo per Col Vetoraz significa lavorare per l'eccellenza.

In piedi: Francesco Miotto; seduti: Paolo De Bortoli e Loris Dall'Acqua

Da una terra eletta traggono origine vini di grande carattere, veri signori del benvenuto e complici di indimenticabili momenti di condivisione, interpreti perfetti della natura intrinseca del Valdobbiadene Docg. Come il Valdobbiadene Docg Extra Dry, indiscusso principe degli aperitivi. Invitante e friendly, è ottenuto grazie a un'accurata selezione delle uve di collina che si trovano nell'esclusivo comprensorio di Valdobbiadene.

È un vino dal gusto equilibrato e dai toni eleganti il cui leggero residuo zuccherino contribuisce ad ottenere una grande armonia d'insieme. I profumi delicatamente fruttati ricordano la rosa, il fiore d'acacia, il delicatissimo fiore di vite, la pesca bianca, la pera e un leggero agrume. Può accompagnare con gentilezza pranzi leggeri, ideale con risotti alle erbe spontanee primaverili, perfetto con i risi e bisi. cod 60548

Col Vetoraz Spumanti
strada delle Treziese 1 - 31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 975291
www.colvetoraz.it

Per la 18ª edizione di Wein am Berg al Das Central si brinda piemontese

di *Alberto Lupini*

Al 18° Wein am Berg la cucina e i vini austriaci hanno incontrato i cuochi italiani e una rappresentanza dell'enologia piemontese sulle vette di Sölden. La rassegna "Vino in quota" negli anni ha acquisito sempre maggior rilievo. «La prima edizione era davvero "piccola" - così la descrive **Angelika Falkner**, titolare del Das Central - in quella settimana avevamo avuto qui quattro persone, nel weekend una cinquantina... Ora in una sola serata sono stati ben 320 gli ospiti». Numeri che da soli spiegano il succeso di una manifestazione che riunisce ormai come una tradizione clienti e giornalisti europei in una kermesse da gourmand.

Numeri in rialzo per una manifestazione che tocca alti livelli sia per l'altitudine che per la viticoltura e la cucina. Il 5 stelle Das Central e le montagne Ötztal sopra Sölden hanno acceso ancora un a volta i riflettori sui grandi viticoltori di Austria e per l'occasione del Piemonte - l'ospite d'onore di questa edizione - affiancati da cuochi stellati, piste da sci e panorami mozzafiato.

Queste le cantine piemontesi ospiti della rassegna, Mauro Veglio, Silvio Grasso, Elio Altare, Giovanni Corino e Fratelli Revello dal comune di La Morra; La Morandina da Castiglione Tinella; Cavallotto da Castiglione Falletto; Gianfranco Alessandria da Monforte d'Alba; Cantina Tibaldi da Pocapaglia; Prunotto da Alba; Fratelli Cigliuti da Neive. Cantine "resident" austriache: Bründlmayer (Langenlois, Kamptal), Markus Huber (Reichersdorf, Traisental), Lackner-Tinnacher (Gamlitz, Südsteiermark), Graf Hardegg (Pulkautal, Weinviertel), Franz Hirtzberger (Spitz, Wachau).

Un sodalizio nel calice tra le due regioni vitivinicole che si è riproposto in svariati momenti, dalla serata di gala del giovedì alle degustazioni di venerdì all'ice Q Restaurant & Hotel Das Central, fino al Big Bottle Party del sabato (concluso coi fuochi d'artificio). Serate ed eventi a tema, dunque, quelli organizzati dal Das Central, struttura a cui fanno capo tutti i principali rifugi e gli impianti di Sölden; serate durante le quali accanto ai vini sono state protagoniste le cucine di Austria e Italia.

Durante le giornate del 18° Wine am Berg il protagonista è stato il vino. Sia in numerose degustazioni lungo le piste, sia durante le serate, ma anche in particolari momenti ad hoc, come quello dedicato al Pino 3000 (*vedi servizio alla pagina seguente*).

Si capisce quindi come l'evento, già di per sé di grande rilevanza, abbia contribuito a mettere in grande rilievo un territorio che merita di essere visitato. cod 60527

Pino 3000, vino d'alta quota

Continua l'avventura del Pino 3000, assemblaggio di tre Pinot noir (austriaco, italiano e tedesco) affinato su un ghiacciaio a 3mila metri di quota

di *Alberto Lupini*

Il progetto, avviato nel 2011, è merito di **Angelika Falkner**, titolare dell'hotel 5 stelle Das Central di Sölden. È lei ad aver coinvolto in questo "azzardo" l'austriaco Paul Achs dell'omonima azienda, la cantina altoatesina St. Pauls col suo enologo Wolfgang Tratter e l'azienda tedesca Dr. Heger e il suo winemaker Joachim Heger. L'idea di questo vino era nata durante una giornata ricca di ispirazione del Wein am Berg. Durante la manifestazione, «enologi, sommelier e giornalisti - ha dichiarato Angelika Falkner - avevano detto che a 3mila metri sopra il livello del mare il vino ha un sapore decisamente migliore». È da questo concetto che tutto è cominciato. E otto anni dopo i tre produttori si sono ritrovati nuovamente al Das Central: «Continuiamo a portare avanti - ha detto Wolfgang Tratter - questa idea di creare un vino che non esiste al mondo. Lo facciamo ora degustando una prova di botte del 2017». Il Pino 3000 infatti viene venduto solo il terzo anno dopo la vendemmia. «Uno stesso vitigno, ma da tre Paesi diversi, Austria, Germania e Italia. Usiamo solo le nostre selezioni più mirate, che mettiamo insieme e facciamo poi maturare a 3mila metri. Un progetto unico, dovuto principalmente al clima particolare di questa zona, un clima molto costante a quest'altitudine, un'alta pressione dell'aria e una temperatura sempre intorno ai 12°C».

Joachim Heger, Paul Achs und Wolfgang Tratter

Sull'etichetta nessun accenno al Pinot nero: non è possibile riportarlo, essendo un assemblaggio europeo. Ma il nome Pino 3000 (con la cifra legata chiaramente all'altitudine dove il vino viene fatto affinare, nella speciale cantina realizzata nell'Ice Q, l'avveniristico rifugio in cui è stato girato anche il film *Spectre* di 007) già può rimandare al vitigno principe. Nemmeno l'annata può essere riportata in etichetta, ma «utilizzando la "L" di lotto con accanto il numero dell'anno, ad esempio L12, riusciamo a individuare anche l'annata».

Per l'occasione, oltre ad una prova di botte dell'annata 2017, è stato degustato anche Pino 3000 2012. A completare il progetto - novità di quest'anno - c'è anche la grappa Pino 3000, da vinacce pregiate. cod 60544

OnestiGroup si afferma anche nel mondo del vino

A due anni dalla nascita di "**Uvae**", la sezione di **OnestiGroup dedicata ai vini**, l'ultima edizione di Vinitaly è stato un **banco di prova importante**. Una rassegna certo impegnativa, ma di **grande soddisfazione**

L'area dell'azienda piacentina, specializzata nella distribuzione di marchi beverage, è stata sempre molto affollata. In primo piano due cantine del catalogo "Uvae": Nino Gandolfo, realtà siciliana, e Buglioni, nel cuore della Valpolicella.

Andrea Onesti

Un'offerta autorevole e di grande appeal per gli operatori professionali, in piena sintonia con l'anima dinamica di OnestiGroup, sempre pronta a rispondere alle esigenze del mercato grazie all'incessante ricerca e alla meticolosa selezione dei prodotti.

In particolare, per Cantina Buglioni è stato presentato in anteprima mondiale il nuovo Lugana Musa. Grande interesse anche per Baronia Soprana di Nino Gandolfo, un blend di Zibibbo e Grillo, una selezione delle migliori uve che sarà presto disponibile sul mercato in quantità limitata e bottiglie numerate. In degustazione a Verona anche Vigna Poggiarso, la nuova Riserva di Castello di Meleto, suggestiva realtà nel cuore del Chianti Classico dove il Sangiovese trova una delle sue maggiori espressioni. Sul fronte Champagne, molto apprezzati il Brut, l'Extra Brut e il Blanc de Noirs di Maison Collet. Fondata nel 1921, con sede ad Aÿ, si sviluppa su un territorio classificato Grand Cru.

Oltre ai vini, presente anche una buona selezione di spirits, comparto in cui OnestiGroup si distingue da tempo. In primo piano Gin, Bitter e Vermouth "Del Professore", brand ispirato a Jerry Thomas, il leggendario bartender americano che nella seconda metà dell'800 diede impulso all'arte della miscelazione. Da segnalare, tra le ultime novità a catalogo, Ferdinand Gin (a base di Riesling) e Vermouth Macchia.

Sempre protagonista della scena il puro distillato alle erbe Alpestre, unico marchio di proprietà di OnestiGroup. La formula assembla tutte le virtù benefiche di 34 erbe (tra cui timo, lavanda, tanaceto, finocchio, menta piperita, ocimum basilicum, angelica silvestris, salvia officinalis, anthemis nobilis), che hanno reso famoso Alpestre dal 1857. cod 60524

OnestiGroup
via Toscana 5/7 - 29017 Fiorenzuola d'Arda (Pc) - Tel 0523 245511
www.onestigroup.com

Vino, cucina e tour culturali Così vince Sicilia en Primeur

Sicilia en Primeur, che quest'anno ha celebrato la **16ª edizione**, ha già saputo ritagliarsi un **posto di prim'ordine** tra le manifestazioni italiane dedicate al **vino** e al suo **territorio**

I numeri parlano chiaro, confermando un successo che si sta consolidando anno dopo anno: 50 produttori locali coinvolti, un centinaio di giornalisti al seguito, e ben 5 giorni di attività non-stop, tra degustazioni, visite in cantina e tour culturali nei siti Unesco. E questo perché, anche in Sicilia, il piacere del buon bere non può discostarsi dal desiderio di far conoscere un territorio sempre più vocato al turismo enogastronomico. Non a caso, l'isola è la regione più vitata d'Italia e quella cui l'Unione europea assegna le maggiori risorse per il comparto.

«Il nostro obiettivo - ha detto **Alessio Planeta**, presidente di Assovini Sicilia - è che l'associazione deve essere vissuta da tutti e che occorre fare tutto il necessario affinché il vino siciliano cresca. Quest'anno i tour dedicati sono stati gemellati con i siti Unesco che hanno rappresentato il filo conduttore dell'edizione 2019».

Per Assovini Sicilia, l'associazione che raggruppa 86 cantine isolane e che organizza l'iniziativa, è senz'altro l'occasione per dare la possibilità di degustare in anteprima i vini dell'ultima vendemmia. Un lungo tour per la regione che nelle sue giornate conclusive ha toccato Siracusa, dove sono state organizzate la presentazione tecnica della nuova annata a cura di Mattia Filippi (enologo e consulente fondatore di Uva Sapiens), tutte le degustazioni *en primeur* dei vini della vendemmia 2018 (gestite dall'Associazione italiana sommelier) e 5 masterclass guidate dai Master of Wine attorno a queste tematiche: Vigne e vini vista mare, A spasso nel tempo, Doc Sicilia, Etna territorio in continua evoluzione, Piccole denominazioni dalla grande storia. Parco archeologico e centri storici di Siracusa e Noto i luoghi visitati da tutti i giornalisti.

A conferma della volontà di fare del vino un aggregatore delle tante opportunità turistiche della regione, alle Soste di Ulisse è stato affidato il compito di preparare la cena di gala tenuta nello splendido scenario del castello di Siracusa. L'associazione, che raggruppa i ristoranti e gli hotel d'eccellenza in Sicilia, ha schierato alcuni dei suoi rappresentanti stellati, da Pino Cuttaia (presidente) del ristorante La Madia di Licata (Ag) e Vincenzo Candiano della Locanda Don Serafino di Ragusa, entrambi con 2 stelle Michelin, a Tony Lo Coco del ristorante I Pupi di Bagheria (Pa), Accursio Craparo di Accursio Ristorante a Modica (Rg), Giovanni Santoro dello Shalai Resort di Linguaglossa (Ct) e Martina Caruso del Signum dell'isola di Salina, nelle Eolie, oltre a Giovanni Guarnieri del Don Camillo di Siracusa.

cod 60800

Alessio Planeta

LIVON A VINITALY CON CLAS RITORNO AL COLLIO DI MEZZO SECOLO FA

Anche Livon si è presentata al 53° Vinitaly con una bella novità: si tratta di Clas, il vino prodotto con sole uve Pinot Grigio raccolte nell'omonimo vigneto di Ruttars nel Collio. Un vino prodotto con uve perfettamente mature, raccolte interamente a mano e successivamente messe in pressa e lasciate macerare sulle bucce per 24 ore a temperatura controllata, questo per conferirgli un colore ramato tradizionalmente usato nel Collio cinquant'anni fa.

L'evoluzione di questa new entry non è il solo prodotto presente a Verona. Livon propone anche un Pinot Bianco del Collio di oltre trent'anni, questo a conferma della potenzialità di espressione di un territorio millenario di origine oceanica, dove si alternano roccia arenaria, calcare e marna.

«Vogliamo raccontare al pubblico e ai ristoratori, ma anche al consumatore finale quanto i vini friulani possano invecchiare - ha detto **Matteo Livon** - stiamo investendo tantissimo in questo sia come azienda che come Consorzio. I vini friulani, soprattutto bianchi, hanno una grande potenzialità nell'invecchiamento». cod 60224

SPUMANTI BIODINAMICI E VINI ONIRICI I PROGETTI DI CANTINA ORSOGNA

Cantina Orsogna ha presentato due novità: gli spumanti metodo Ancestrale dell'azienda Lunaria e il Progetto Babalù. Lunaria ha scelto di applicare l'agricoltura biodinamica, un metodo alla continua ricerca di processi e tecniche innovative nel rispetto non solo del territorio e delle sue leggi, ma anche dell'agricoltore. Il progetto Babalù, realizzato in collaborazione con la Fattoria Didattica Babalù di Fontepaduli (Ch), ha visto invece protagonisti giovani portatori di disagio psico-fisico e/o sensoriale. Hanno realizzato disegni che sono stati usati come etichette della linea "Solo chi sogna può volare!". **(G.A.)** cod 60317

NOVITÀ IN CASA PASQUA UN SUPER-BIANCO "INTERNAZIONALE"

È nel nome del nuovo vino - Hey French: You Could Have Made This But You Didn't - il senso del lungo e approfondito percorso di sperimentazione che Pasqua Vigneti e Cantine sta compiendo ormai da tempo. Ma il nome del nuovo prodotto di Pasqua è anche una dichiarazione di intenti nei confronti dei grandi nomi della tradizione vitivinicola internazionale. La sfida di Pasqua Vigneti e Cantine, da sempre votata alla valorizzazione del terroir e all'utilizzo preponderante di vitigni autoctoni, è stata quella di creare più di un vino bianco, un superbianco: il risultato è un blend multi Vintage di Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon, espressione e sintesi delle caratteristiche uniche dei vigneti da cui i provengono i grappoli, disposti su diversi appezzamenti adagiati sul fianco del Monte Calvarina, nella parte più a est dell'area del Soave. cod 60222

PATTO TRA MEZZACORONA E VAL D'OCA PER VALORIZZARE IL PROSECCO NEGLI USA

Il Gruppo Mezzacorona a Vinitaly ha presentato, oltre ai vini, la propria filosofia. Tra i progetti che la contraddistinguono, la partnership con la Cantina Produttori Valdobbiadene - Val D'Oca è stata realizzata con l'obiettivo di valorizzare negli Stati Uniti il Prosecco Val D'Oca. L'accordo prevede che la Prestige Wine Imports Corp., importatore americano di proprietà del Gruppo Mezzacorona, commercializzi in esclusiva il Prosecco Val D'Oca sul mercato degli Stati Uniti dove la stessa Prestige Wine Imports è presente fin dagli anni Ottanta e dove può vantare una collaudata ed efficiente struttura organizzativa. cod 60190

CUSUMANO, RESTYLING DELLE ETICHETTE L'ASSAGGIO DEL VINO INIZIA DAL "TATTO"

Vento di novità per Cusumano che ha presentato la nuova *touching experience*. «Abbiamo fatto un restyling delle etichette - ha detto **Diego Cusumano** - per dare un'identità forte ai 5 territori su cui si sviluppa l'azienda. Abbiamo creato un'esperienza tattile che consenta a chi tocca la bottiglia di percepire il rilievo del vigneto dal quale è nato il vino». cod 55566

CANTINE ERMES-TENUTE ORESTIADI, LO SVILUPPO SICILIANO ARRIVA ALL'ETNA

Etna è il nuovo progetto pensato dal gruppo Cantine Ermes - Tenute Orestiadi, che ha scelto di presentarlo in anteprima a Vinitaly. Bilancio positivo per i riscontri ottenuti. Cinque etichette provenienti da La Gelsomina, piccola realtà tra Mascali e Piedimonte Etneo, divengono espressione di due angoli di Sicilia diametralmente opposti che si incontrano, ciascuno con le proprie peculiarità, con le caratteristiche tipiche di un'isola ricca perché varia, complessa ed articolata. cod 60272

MONTELVINI LIMITED EDITION 1881 IN ETICHETTA LA STORIA DELL'AZIENDA

Montelvini, la Cantina di Venegazzù (Tv), ha scelto Vinitaly per presentare una novità che aprirà le porte ad una nuova collezione: si tratta di Asolo Prosecco Superiore Docg Limited Editon 1881. Tra passato e futuro e sempre in linea con i tempi, cinque generazioni si sono succedute nella produzione di vini che raccontano la tipicità di un luogo che ha fatto la cifra distintiva dell'azienda. 138 anni di storia alle spalle per una delle realtà vitivinicole più dinamiche nel panorama italiano, con sede nel cuore della Docg Asolo Montello. Una longevità che nasce dal rispetto, dal legame indissolubile con il territorio e da un grande senso di appartenenza e di responsabilità verso questa "alleanza". Per la realizzazione della bottiglia, l'azienda ha coinvolto Chiara Andreatti, una giovane designer emergente. cod 60221

LA CACCIA DI HELMUTH KÖCHER IL GIRO DEL MONDO IN 7 VINI

La Caccia alle eccellenze vitivinicole del WineHunter è già cominciata. L'appuntamento è dall'8 al 12 novembre, ma a Vinitaly Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, ha già svelato alcuni dettagli. Ad aprire la selezione internazionale della Caccia del WineHunter è il Libano, precisamente la zona della Bekaa Valley, al confine con la Siria, un'area contraddistinta dal clima mediterraneo. Da qui proviene Le Souverain 2013 di Chateau Ksara. Nato da un uvaggio multivarietale composto dai vitigni Arinarnoa, che conferisce struttura e colore carico, Marselan, un incrocio tra Cabernet Sauvignon e Grenache, Cabernet Franc.

Dall'altra parte del mondo proviene invece l'Altura Máxima 2016 di Colomé, prodotto da vitigno Malbec. Un vino che ha in sè tutto il clima e il fascino della sua terra, Salta Valle Calchchaquí in Argentina, dove crescono i vigneti più alti del mondo, a 3.111 metri di altitudine sulla Cordigliera delle Ande. Molto complesso, intenso e dotato di un rosso profondo, tra i suoi sentori si percepiscono la montagna e l'altitudine.

Da una zona vitivinicola incantevole per i paesaggi, Martinborough nella parte sud della North Island della Nuova Zelanda, proviene Pinot Noir 2016 di Luna. Prodotto interamente da Pinot noir a piede franco, questo vino si distingue per un sapore tipico, fresco e molto elegante, con sentori di ciliegie selvagge e tannini vellutati. cod 60227

VIOLETTE L'"INCROCIO" DI COLLALTO

A Vinitaly Collalto ha portato Violette, una scelta per certi versi rischiosa quella dell'azienda di Susegana (Tv), ma vincente grazie a storia, capacità ed esperienza millenaria della famiglia. Violette è un vino che ammalia alla vista e conferma la sua bontà e bevibilità così da farsi consigliare per un "tuttopasto" o un aperitivo. «Violette - spiega **Isabella Collalto de Croÿ** - è un incrocio tra Raboso Piave e Moscato d'Amburgo. Lo spumantizziamo in versione extra dry». cod 60253

CASTELLO DI MONTEPÒ L'ALTERNATIVA AL BRUNELLO DI BIONDI SANTI

Jacopo Biondi Santi con il figlio **Tancredi** è arrivato a Vinitaly presentando alcune novità prodotte dalla sua voglia di innovazione, di cambiamento, di sperimentazione, di ricerca di nuove aree vinicole e nuovi vitigni. Siamo al Castello di Montepò, nella bassa Maremma, nell'agro di Scansano per la precisione, dove le terre diventano vigne di leggenda, circondate da boschi, piccole alture e Natura. Biondi Santi ha rappresentato e rappresenta nel mondo, non solo un marchio famoso del vino di qualità ma soprattutto un modello di riferimento, uno stile enologico e quella ricercata finezza che ha segnato la supremazia del Sangiovese tra i vini d'eccellenza assoluta. L'ultimo nato è il Rosé J, lo Schidione 2015, presentato in anteprima assoluta, e il Sassoalloro 2016.

«Tutto nasce - rivela lo stesso Jacopo Biondi Santi - da una voglia mia di produrre qualcosa di diverso dal Brunello. Partendo chiaramente dallo stesso vitigno. Noi abbiamo una selezione clonale di Sangiovese che dura da 200 anni, siamo gli unici ad avere dato un cognome ad un vitigno: Brunello Biondi Santi. Sono partito prima da una modifica della fermentazione delle uve per arrivare ad un vino con caratteristiche di profumi più intense e anche di colori per arrivare prima al mercato». cod 60205

MEZZO SECOLO DI CVA CANICATTÌ DUE VINI NUOVI PER FESTEGGIARE

Cva Canicattì in mezzo secolo è diventata espressione autentica di un grande territorio che, partendo da Agrigento fino a toccare la provincia di Caltanissetta, copre un'ampia fetta della Sicilia sud-occidentale, contando oggi circa mille ettari di vigneto e 350 vignerons che condividono, tutti insieme, una mission produttiva centrata sulle varietà autoctone, sulla qualità dei vini e sui valori di partecipazione, mutualità e orgoglio identitario.
Per festeggiare al meglio questo importante compleanno, Cva Canicattì ha presentato ben due nuovi vini alla kermesse veronese. Il rosso Menamàra, nato dall'unione di uve autoctone leggermente appassite, e il Cinquantesimo, primo spumante dell'azienda, nato e pensato per celebrare con tutti gli onori questo importante traguardo.
Ma il Vinitaly di Cva Canicattì si è caratterizzato anche per la sua etichetta-icona: il Diodoros, frutto del progetto condiviso con l'Autorità del Parco della Valle dei Templi, che vedrà l'esordio della sua terza annata, la 2015. cod 60203

CANTINA SAN MICHELE APPIANO UN ROSSO NELLA COLLEZIONE "TOP"

Cantina San Michele Appiano introduce nella sua The Wine Collection un Pinot nero dell'annata 2015. Per il winemaker **Hans Terzer** è «una vera e propria sfida» dopo il lancio di due Sauvignon blanc. «Sono sempre stato affascinato dalla Borgogna - spiega Terzer - dal Pinot noir, da questo vitigno dal carattere difficile come quello di una diva. Ogni enologo vorrebbe misurarsi con un grande Pinot, perché è una sfida che non ammette decisioni sbagliate. Ho atteso 20 anni prima di decidere di selezionare una micro-partita in due aree molto vocate. Volevo dimostrare che un Pinot nero importante si può produrre anche in una zona abbastanza giovane e ancora non riconosciuta come meriterebbe».
A San Michele-Appiano vi sono oltre 30 ettari di Pinot nero, sui 385 totali, in crescita, e a detta di Hans Terzer tutti gli impianti in patria, in parte ancora giovani, dovrebbero dare grandi risultati in futuro. Le uve selezionatissime che compongono il Pinot Nero Twc provengono da due distinti vigneti della parte settentrionale dell'Oltradige, "Rungg"-Cornaiano e Appiano Monte, zone vocate e con un microclima che permette al Pinot nero di esprimersi al meglio. La qualità eccellente è ottenuta anche attraverso il lavoro attento e scrupoloso da parte dei viticoltori. cod 60228

ISTITUTO TRENTODOC, OBIETTIVO NEW YORK

Trentodoc è sbarcato al Vinitaly con 53 cantine aderenti al marchio. Un numero importante che, avvalorato dalla presenza dell'Associazione italiana sommelier, ha consentito ai visitatori di scoprire tutte le varietà. A spiccare subito è l'evoluzione di una tradizione vinicola rara al mondo, nella quale il metodo Classico incontra l'altitudine della montagna trentina.
«Il comparto cresce a doppia cifra - ha detto **Sabrina Schench** - in questo momento è il Rosato la tipologia più apprezzata. Quanto ai nostri progetti, vorremmo consolidare la nostra presenza negli Stati Uniti e in particolar modo a New York». cod 60198

VAL D'OCA RISCOPRE IL MARZEMINO L'ETICHETTA FUCSIA RUBA L'OCCHIO

Val D'Oca va di pari passo con il mondo della moda. Il colore del 2018 è stato il fucsia e così la cantina di produttori di Valdobbiadene ha scelto quel colore per Zoj, Marzemino spumante dolce. È questo il prodotto di punta che, insieme ad una selezione attenta e accurata dei propri migliori prodotti, Val D'Oca ha presentato in anteprima alla kermesse veronese. La nuova veste grafica risponde ad una scelta cromatica ben precisa, che prepara gli occhi, ancor prima del palato, alla degustazione sensoriale del nettare rosso brillante che caratterizza questo straordinario vino.

«Marzemino è un vino rosso che abbiamo ripreso in versione leggermente diversa - spiega il direttore **Aldo Franchi** - in grado di abbinarsi bene agli aperitivi, ma anche ai dolci a base di frolla. Emerge il profumo e il sapore di frutta rossa che, del resto, caratterizza il vitigno».

Il restyling di Zoj, continua la revisione stilistica che ha già riguardato i vini Jos Aso e Mos di Val D'Oca. Le uve di questo Marzemino spumante dolce vengono coltivate in aree limitrofe all'azienda, in particolare nei comuni di Vidor e Farra di Soligo, e di Cornuda e Nervesa della Battaglia, grazie all'impegno di 6 produttori. Quest'uva, presente in Cantina fin dalla fondazione con le famiglie Barisan e Giotto, alla fine anni Ottanta veniva utilizzata per la produzione di vino novello; successivamente, viste le peculiarità e il profumato aroma che ben si sposa con gusti morbidi, è stata impiegata anche per la produzione di spumante dolce. cod 60213

CECCHI AL VINITALY CON CRISTOFORO TRAPANI VINI TOSCANI CON PIATTI STELLATI

A Vinitaly si è rinnovato l'appuntamento del "lunedì goloso" di Famiglia Cecchi. Negli ultimi 10 anni sono passate tante stelle Michelin che hanno accompagnato i vini della ultracentenaria Casa di Castellina in Chianti.

Per questa edizione Andrea e Cesare Cecchi hanno scelto la cucina di Cristoforo Trapani del ristorante La Magnolia all'Hotel Byron di Forte dei Marmi. I piatti del giovane chef sono stati sapientemente abbinati ai due vini di Val delle Rose Litorale Vermentino e Litorale Rosato e al Chianti Classico Docg 2016 di Villa Rosa Ribaldoni. cod 60259

CONSORZIO TUTELA VALCALEPIO L'OSPITALITÀ È UN TEMA CENTRALE

Quanto sia utile che turismo e vino marcino a braccetto è assodato. Sta alle aziende comprenderlo. Il Consorzio Tutela Valcalepio sembra sulla buona strada dato che al Vinitaly si è presentato all'insegna dell'ospitalità. Ospitalità che trova la sua prima declinazione nella presentazione del progetto Valcalepio Wine Ambassador, realizzato nell'ambito del bando Wonderfood&Wine di Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia per la promozione di Sapore inLombardia. Lo scopo dell'iniziativa è quella di utilizzare il vino come volano per la promozione di tutto il territorio che lo produce. Valcalepio, quindi, come ambasciatore del territorio orobico e delle sue produzioni di altissimo livello (gastronomiche in particolare), delle sue ricchezze turistiche e culturali. Valcalepio Doc come invito a visitare il territorio, ad ammirarne le bellezze naturalistiche e artistiche, ad apprezzarne le attrattive turistiche, a gustarne le produzioni d'eccellenza. Il progetto prevede la diffusione, attraverso bollini adesivi che andranno applicati su circa un milione di bottiglie di Valcalepio Doc tra il 2019 e il 2020, di un Qr Code che rimanderà ad un video nel quale troveranno spazio le bellezze e le ricchezze del territorio bergamasco. cod 60248

SIDDÙRA, PREMIATI I VERMENTINI IL PERCORSO DI CRESCITA CONTINUA

C'era anche un pezzo di Sardegna a Vinitaly e a rappresentarlo, tra gli altri, è stata la Cantina Siddùra, con sede a Luogosanto (Ot). Una partecipazione che ha riservato alcune soddisfazioni per i riconoscimenti ottenuti. Il vermentino di Gallura Spéra ha ottenuto 90 punti nel concorso 5StarWines organizzato da Vinitaly ed è stato inserito tra i migliori vini d'Italia. Mentre il vermentino Maìa ha vinto il "Premio Wow" ideato da Civiltà del Bere, una delle testate specializzate più importanti a livello nazionale.

La Cantina ha confermato inoltre la presenza al primo "Concorso internazionale del Vermentino", che si svolgerà in autunno a Olbia con aziende provenienti da tutto il mondo. Si tratta di un evento di rilievo che fa seguito all'edizione 2018 in cui Maìa aveva meritato la medaglia d'oro.

«Davvero una bella soddisfazione - ha commentato l'amministratore delegato **Massimo Ruggero** - per il nostro Vermentino Spéra, un vino originale e molto diretto, con una lavorazione semplice e tradizionale». cod 60238

CANTINA DI VENOSA LA BASILICATA CHE PIACE ALL'ESTERO

Vini che non tradiscono mai le loro radici, ma che allo stesso tempo incontrano il gusto internazionale. Si è presentata con questa forza Cantina di Venosa all'ultimo Vinitaly. «Gli apprezzamenti che raccogliamo - ha spiegato **Francesco Perillo**, presidente di Cantina di Venosa - ci fanno vivere, ci fanno crescere, ci danno quelle emozioni e quel dinamismo necessari per fare sempre meglio il nostro lavoro».

Quest'anno Cantina di Venosa ha portato a Vinitaly alcune novità che hanno subito trovato un riscontro positivo da parte dei visitatori: un eccezionale Aglianico del Vulture Superiore, un Carato Venusio 2012 e una chicca, «una cosa particolarissima, un Passito di Malvasia spumantizzato».

«Stiamo crescendo in maniera straordinaria anche per quanto riguarda l'export - ha proseguito Perillo - infatti i vini di Cantina di Venosa si prestano molto bene al gusto internazionale. Ad esempio, un Aglianico del Vulture, che piace fuori dal Belpaese, ma che allo stesso tempo non tradisce la sua tradizione, che racconta in ogni bottiglia il territorio e le colline dove ci troviamo».

Novità tra la vasta gamma di etichette prodotte dall'azienda è il Matematico, un prodotto che nasce da suolo vulcanico, blend tra Merlot e Aglianico del Vulture. cod 60461

CONSORZIO LUGANA DOC, FOCUS SULL'EXPORT MA ATTENZIONE ALLO SVILUPPO IN ITALIA

Consorzio Tutela Lugana Doc ha portato a Verona 80 etichette. Gioca un po' in casa la Doc che cresce sulle sponde meridionali del Garda. Il Consorzio è stato in grado di farsi conoscere e valorizzarsi nei cinque continenti attraverso una forte opera di promozione internazionale, registrando un export che raggiunge il 70% del fatturato. I produttori di Lugana Doc negli ultimi anni hanno saputo rispondere bene alla domanda internazionale, offrendo un prodotto in linea con le esigenze del consumatore di oggi, giovane e attento, che cerca in un vino freschezza, fragranza, ma anche struttura e longevità. cod 60212

RIGOLOCCIO, VITIGNI INTERNAZIONALI SI RISCOPRONO IN TERRA TOSCANA

Elegantia, Maremma Toscana Doc, e Il Sorvegliante, Igt Toscana Rosso, sono due delle sette anime dell'azienda Rigoloccio, ma ben ne rappresentano la duplice natura: respiro internazionale e tutta la forza del territorio. L'avventura di Rigoloccio, nel cuore della Maremma Toscana, comincia nel 2002, su 23 ettari di terreni ai piedi del monte Calvo e del borgo di Gavorrano. Si inizia con una scelta audace: impiantare vitigni bordolesi, di respiro internazionale, ma con tutto il temperamento dei Supertuscan.

Figli di questi quasi 20 anni di conduzione aziendale, crescono tra i filari di Rigoloccio vitigni quali Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, cui si affiancano Chardonnay e l'autoctono Alicante. Il risultato si vede nei blend di vitigni di gran carattere e spiccata personalità. Sette in totale i vini, quattro Maremma Toscana Doc e tre Igt Toscana. Tra questi a Vinitaly ne abbiamo degustati due (uno per denominazione).

Elegantia, Maremma Toscana Doc 2011, è un taglio bordolese (50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon) invecchiato in barrique 18 mesi. Equilibrato e fine, si presenta complesso al naso, con sentori di ginepro, spezie e pepe, ma non mancano frutti rossi e note vegetali. Il tannino la fa da padrone, con una buona morbidezza a controbilanciare; un vino caldo, intenso e persistente. Questa particolare etichetta ha conquistato la medaglia di bronzo al China Wine & Spirits Awards. cod 60386

ASSULI PUNTA SUI VITIGNI DI SICILIA

Roberto Caruso, titolare di Baglio Assuli, è legato alla terra e alla cultura agricola. Guida un'azienda giovane, che vuole sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio trapanese. La campagna, a un'altitudine fra i 100 e 250 m, è particolarmente vocata per i vitigni autoctoni: Nero d'Avola, Zibibbo, Insolia, Catarratto, Grillo, Perricone. I vigneti sono prevalentemente nel comune di Mazara del Vallo, dove l'azienda dispone di 4 appezzamenti per un totale di 110 ettari. (**G.A.**) cod 60280

POGGIO LE VOLPI E MASCA DEL TACCO NOVITÀ ROMA ROSÉ E PIANO CHIUSO

Armando e Felice Mergè Viticoltori ha presentato a Vinitaly Roma Rosé di Poggio Le Volpi e Piano Chiuso di Masca del Tacco. Onori di casa a cura di **Rossella Macchia**, responsabile marketing e sviluppo azienda.

Roma Rosé è l'ultimo nato della linea Roma Doc. Dopo il bianco, il rosso e l'edizione limitata, è un vino dal colore rosa cerasuolo ottenuto utilizzando la pratica del salasso, dove si prevede l'allontanamento di una porzione di mosto dopo un breve periodo di contatto a freddo con le bucce rosse. Da questa unione deriva il colore "rosato". Delicato al naso, il sorso è sapido e brioso, equilibrato, elegante e dalla lunga persistenza.

I vigneti da cui si ottiene Piano Chiuso di Masca del Tacco (Erchie, Br) sono di provenienza areale della Doc Primitivo di Manduria. Le uve sono 100% Primitivo, da vecchie vigne ad alberello. La vinificazione avviene a temperatura controllata con prolungati tempi di contatto del mosto sulle bucce. La maturazione ha un periodo di almeno 9 mesi in botti grandi con un affinamento di circa 6 mesi in bottiglia. Viene immesso sul mercato dopo il 31 marzo del terzo anno successivo alla vendemmia. Il risultato è un vino di un rosso rubino intenso e luminoso. Ampio al naso, al palato è elegante e potente e caratterizzato da una decisa persistenza. (**G.A.**) cod 60320

NASCE SULL'ETNA IL VINO FIRRIATO TRA LE NOVITÀ, DUE ETICHETTE INEDITE

Firriato, la realtà vinicola siciliana della famiglia Di Gaetano, accentua il suo legame col territorio con nuove acquisizioni in differenti contrade e la realizzazione della nuova cantina. A Vinitaly, l'azienda ha portato in anteprima due nuovi vini: il cru prefillossera Signum Aetenae e il rosato Sabbie dell'Etna. **Federico Lombardo di Monte Iato**, ceo dell'azienda, ha spiegato: «Completiamo un progetto produttivo dedicato a questo territorio d'eccellenza che, con l'enoturismo di Cavanera, rappresenta un unicum straordinario».
Con una base produttiva che conta quasi 75 ettari vitati, distribuiti su diverse contrade sul versante nord e nord - est del vulcano, Firriato stabilisce, oggi, un importante ruolo produttivo che, con la realizzazione della nuova cantina di vinificazione e affinamento nella Tenuta di Cavanera (l'inaugurazione a giugno, per essere in piena efficienza la prossima vendemmia) trova un respiro e una dimensione che poche altre aziende del vino possono vantare sull'Etna.
«L'Etna è una risorsa straordinaria per il vino di qualità della Sicilia - afferma Lombardo - e Firriato è stata una delle prime aziende a riconoscerne il potenziale e ad investire, dando corpo al progetto di Terroir Autentico». cod 60200

RUGGERI VICINA AI 70 ANNI DI STORIA INNOVAZIONE E LEGAME COL TERRITORIO

La voglia di essere sempre un passo avanti ha contraddistinto sin dagli inizi, 70 anni fa circa, l'attività di Ruggeri, storica azienda produttrice di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Un'innovazione che, però, non dimentica il legame indissolubile tra vino e territorio. Con l'intento di preservare la diversità biologica delle viti, assieme al Consorzio di Tutela la Ruggeri ha iniziato un percorso di recupero del patrimonio ampelografico di Valdobbiadene. Nel 2012 è stato piantato un vigneto sperimentale dove da sette anni si coltivano più di 100 viti di cloni antichi di Glera, Bianchetta, Verdiso e Perera.
A Vinitaly Ruggeri ha portato la sua novità: «Finalmente possiamo presentare il nostro Valdobbiadene Extra Brut - spiega il titolare **Paolo Bisol** - un prodotto molto secco con soli 4 grammi di residuo zuccherino per litro che va incontro alle tendenze del momento. Non rinneghiamo la nostra tradizione, ma cerchiamo di conquistare una fascia di consumatori nuovi. Andiamo incontro alle esigenze di mercato per quanto possibile e al mercato estero soprattutto perché siamo presenti con almeno una bandierina in quasi 60 Paesi anche grazie al boom internazionale del Prosecco».
Anche per quanto riguarda l'evoluzione delle tecniche agronomiche, Ruggeri è in prima linea nel testare metodologie sempre più efficaci di lotta integrata. Con l'uso sperimentale degli induttori di resistenza, una tecnica innovativa che agisce direttamente sul sistema immunitario della vite, si stanno facendo grandi passi avanti verso la salvaguardia non soltanto della vite, ma anche del territorio. cod 60214

TERRA CALCAREA E BREZZA MARINA LA LINFA DEI VINI DI CARMELO BONETTA

Molto soddisfatto Carmelo Bonetta, orgoglioso della sua terra, dei suoi vini e di come la Sicilia enologica si stia facendo apprezzare sui mercati. Un Vinitaly 2019 a gonfie vele. Bonetta è l'anima del Baglio del Cristo di Campobello, 30 ettari di vigne (5mila piante per ettaro), adagiate sulle colline di matrice calcareo/gessosa dell'agro di Campobello di Licata, dove la brezza del Mediterraneo si fa sentire la sera.
A Vinitaly sono state presentate le annate 2018 per i bianchi e 2015 per i rossi. Gioielli di famiglia, Lalùci, Grillo in purezza intenso e dalla marcata identità, e Lu Patri, Nero d'Avola 100% morbido ed elegante. (**G.A.**) cod 60314

La Strada del Vino Valcalepio dà vita a Serendipity Wines

Grazie a Serendipity Wines, l'Italia porterà a 6 i concorsi enologici internazionali patrocinati sotto la supervisione dell'Oiv, di cui ben 2 in Lombardia, entrambi a Bergamo. Il 1° Concorso enologico internazionale "Serendipity Wines", dal 17 al 19 maggio a Scanzorosciate e San Paolo d'Argon (Bg), è organizzato dalla Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi, sotto la supervisione dell'Oiv (Organisation international de la vigne et du vin) e con il patrocinio del Consiglio della Regione Lombardia.

L'obiettivo è dare vita ad una kermesse enologica internazionale, coinvolgendo nella sua prima edizione campioni prodotti in molteplici nazioni nel mondo e decine di giudici, di cui almeno la metà stranieri, suddivisi in tecnici, produttori e opinion maker (giornalisti e web experts del settore food & wine).

Serendipity Wines vuole essere anche un fondamentale momento di promozione per il territorio ospitante: per tre giorni Bergamo diventa nuovamente la capitale mondiale dell'enologia e, di riflesso, delle sue produzioni agricole. Difatti, grazie alla formula itinerante che prevede lo svolgimento in luoghi diversi per le prossime edizioni, si vuole mettere in luce diversi aspetti della realtà produttiva bergamasca oltre a quella vitivinicola, mostrando al mondo anche le bellezze del territorio grazie a tour specifici organizzati durante il Concorso.

Bergamo ha poi una piramide enografica completa: dalla storica denominazione di origine controllata Valcalepio alla più recente Terre del Colleoni, per chiudere con quella del Moscato di Scanzo che rimane una perla unica nello scenario enologico mondiale. Proprio per mettere ulteriormente in vetrina questa eccellenza, si è pensato e voluto un concorso dedicato ai vini speciali.

di Enrico Rota

Serendipity è un termine anglosassone di uso piuttosto comune che identifica la piacevole sensazione di scoprire un qualcosa di prezioso e assolutamente imperdibile laddove non se ne immaginava l'esistenza. Si vuole puntare sull'aspetto emozionale della degustazione.

Sabato 19 e domenica 20, nel suggestivo Monastero di San Paolo d'Argon, banco d'assaggio dei vini vincitori e delle realtà produttive locali. Un allestimento particolare ospiterà i produttori bergamaschi più rappresentativi per promuovere e far degustare formaggi, oli e altre eccellenze del territorio. cod 60673

Per informazioni:
www.stradadelvalcalepio.com

UN VITIGNO AL MESE

La riscoperta dell'Uvalino Ottimi vini da conservazione

di *Piera Genta*

● Vitigno a bacca nera ormai molto raro, arrivato ad un passo dall'estinzione, di cui il marchese Asinari era stato promotore nei primi decenni del XVIII secolo. Il suo nome significa "uva piccola" e fu descritto dal botanico Giorgio Gallesio nel 1831. Era conosciuto nel Canavese come Cunaiola, Freisone nel Tortonese e Lambrusca e Lambruschino in Roero. Negli ultimi anni dell'Ottocento era diffuso in tutta l'Astesana meridionale, specialmente nell'area di Costigliole d'Asti e si può dire che non esistesse azienda agricola, per quanto piccola, che non destinasse all'Uvalino almeno un paio di filari dei propri vigneti.

Lo ha riscoperto Mariuccia Borio, Cascina Castlèt. Nel 1992 ha impiantato il primo filare: oggi sono poco più di due ettari in due vigneti. Dalla vendemmia 1995 è iniziata la collaborazione con l'Istituto per l'enologia di Asti. Nel luglio 2002 la Gazzetta ufficiale dichiara la rinascita di questo vitigno che viene inserito come varietà riconosciuta. La prima annata fu la vendemmia 2006 uscita in commercio nel 2009.

Si tratta di un vitigno non di facile coltivazione con basse rese. Il vino che si produce è adatto al lungo invecchiamento, di colore rubino intenso con tonalità granate. Al naso belle sensazioni di frutta in confettura in cui prevale la ciliegia con note di noce moscata. Un bell'equilibrio, bella freschezza e tannini marcati. Ottimo come vino da conversazione. Ideale con grandi piatti di carne e selvaggina e con formaggi di lunga stagionatura. cod 60616

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Mandoletta Piemonte Doc
Tutta l'identità del Monferrato

di *Piera Genta*

Questo spumante, che ha esordito a Vinitaly 2019, porta il nome della Tenuta della Mandoletta. Siamo nel Basso Monferrato casalese, tra le arenarie della Pietra da Cantoni , una delle più pregiate pietre da costruzione, utilizzata nelle architetture del territorio tra l'XI e il XII secolo e nella quale furono scavate le piccole cantine sotterranee monferrine (gli infernòt), tutelate oggi come Patrimonio Unesco.

Una vocazione vinicola conosciuta sin dai primi dell'Ottocento per questa azienda di proprietà della famiglia Bonzano che dispone di 20 ettari nel comune di Casale Monferrato (Al), di cui sette si estendono in un corpo unico attorno alla casa padronale. Attualmente la gamma comprende sette vini per una produzione potenziale di 100mila bottiglie. L'impianto dei vigneti è del 2011 e la prima annata in commercio è la 2017. Mandoletta è un metodo Classico Brut, frutto di un progetto enologico in collaborazione con Donato Lanati, che ha coordinato i lavori sin dall'impianto dei vigneti, definendo lo stile territoriale dei prodotti della Bonzano, ovvero vini di forte identità per promuovere le potenzialità del Monferrato vinicolo.

Ottenuto da un raffinato blend di Pinot Nero e Chardonnay, con una resa per ettaro relativamente bassa, il Mandoletta trascorre 28 mesi sui lieviti. Nel bicchiere si esprime con un giallo paglierino brillante e un perlage caratterizzato da ottima finezza e persistenza. Comparto aromatico intenso grazie a profumi di frutta bianca e ricordi di crosta di pane. Ottima piacevolezza di beva, armonico, equilibrato con finale sapido.

Eccellente aperitivo, ottimo su antipasti, pesci, molluschi, crostacei, primi piatti delicati e carni bianche.

cod 60718

Uscire dalla propria comfort zone per scoprire vini e abbinamenti

di Guido Ricciarelli

Ognuno di noi ha un gusto formato e tende a non rimettere troppo in discussione pregiudizi e insicurezze, avventurandosi con circospezione fuori dalla propria comfort zone. Proprio a questo pensavo durante un press lunch andato in scena poco tempo fa al Cibrèo di Firenze. Per me, che lo frequento da sempre, è il luogo delle conferme, dove i piatti sono rassicuranti come le madeleines di proustiana memoria. Confesso che mi inquietava il contrasto con i vini di Donne Fittipaldi, che traducono il bolgherese da un'angolazione tutta particolare. Se penso al malbec, mi viene automatica la connessione con Cahors, con il Sud-ovest francese. Consideravo come divagazione plausibile soltanto quella argentina, dove il vieux malbec è stato piantato con successo nella zona di Mendoza.

In quello che viene definito il "Piemonte delle Ande", la prospiciente Cordigliera, complice l'altitudine elevata delle vigne, enfatizza l'aspetto dell'aromaticità, che si accompagna alla densità della trama. Il vin noir in Francia si giova di suoli più calcarei che apportano maggior finezza all'impalcatura tannica, con rimandi classici di mirtillo, cuoio, cenere. Ed è dunque con un mix di eccitazione e scetticismo che mi sono approcciato al Malaroja 2013 di Donne Fittipaldi.

Fugata immediatamente ogni riserva mentale mi sono trovato di fronte ad un vino importante, in cui la componente speziata, la vena balsamica, i cenni tostati, ti incalzano fino a metterti in difficoltà al punto da dover riparametrare i tuoi punti di riferimento. Al meglio con i secondi saporiti di "Casa Picchi" (coniglio farcito, maialino, piccione).

Ancor più spiazzante l'ancestrale bollicina rosé, sempre da uve malbec, servita inizialmente. "5" si avvale, come tutte le etichette di Donne Fittipaldi, della veste grafica di Giorgio Rastelli (in arte Giores) e della qualificata consulenza enologica di Emiliano Falsini. Il tappo a corona e il color cipria all'analisi visiva, strizzano l'occhio ad un pubblico giovane e femminile (niente di strano per un'azienda tutta rosa). Il sorso è diretto, verticale, con cenni di violetta e fragolina di bosco che la rifermentazione naturale tende come un arco. Tiene testa al ghiotto carosello di antipastini del Cibrèo, costringendoti a rifare i conti con il tuo mondo e le tue certezze. cod 60707

Un Ferrari dedicato al Giappone Brindisi con Shinzo Abe

Un brindisi speciale tra il premier italiano **Giuseppe Conte** e quello giapponese **Shinzo Abe**. Nei calici, l'edizione limitata "Ferrari Hommage", speciale cuvée Trentodoc ideata per rendere omaggio al Giappone. Si tratta di un Blanc de Blancs con oltre 40 mesi di affinamento sui lieviti, realizzato per omaggiare in particolare la nuova era imperiale Reiwa, guidata da Naruhito, che il 1° maggio ha preso il posto del Tenno uscente Akihito. Il termine Reiwa significa "meravigliosa armonia" e trae origine dall'antologia di poesia classica Man'yoshu, la più antica del Giappone.

L'etichetta di "Ferrari Hommage" è un tributo alla cultura giapponese e racchiude in sé molti motivi figurativi simbolo di buon auspicio della tradizione nipponica. Anzitutto il ventaglio, che in Giappone non riguarda solo il costume, ma si intreccia anche strettamente con l'arte e la poesia ed è considerato portatore di buona fortuna. Al ventaglio è stata sapientemente abbinata una decorazione composta da fiori ricchi di significati quali i crisantemi, emblema della famiglia imperiale, e i fiori di pruno, che alla pazienza uniscono il significato di vitalità perché sono i primi a comparire dopo l'inverno. Non mancano nemmeno il pino, che rappresenta longevità e immortalità, e il bambù, simbolo di prosperità. cod 60469

BEN...BEVUTI AL SUD

Vini Vaccaro, profumi di Sicilia

Una produzione tutta bio quella dell'azienda Vini Vaccaro di Salaparuta (Tp), patria dell'omonima Doc. Spiccano tra le etichette il Nero d'Avola e il Catarratto-Zibibbo. La famiglia Vaccaro cominciò negli anni '70 con 10 ettari di vigneti che oggi sono diventati 60; il capo famiglia Giacomo è affiancato dai figli Carmelo, enologo, e Catia, commercialista.

Siamo a Salaparuta (Tp), patria dell'omonima Doc. La nuova cantina confeziona un milione di bottiglie comprando anche uve dai vicini guidati agronomicamente. Produzione tutta biologica con 20 etichette in 3 linee, che per il 70% si vende all'estero. In maggior parte Nero d'Avola e Catarratto, poi Grillo ed altri vitigni autoctoni, infine gli internazionali.

di Gianni Paternò

Degustiamo il Nero d'Avola Sofè 2017 Doc Salaparuta. Un naso complesso e intenso di ciliegie e amarene in confettura e sotto spirito, pepe nero, eucalipto, pietra focaia e tanto altro. In bocca un bel corpo con tannini vivaci e morbidi, un'intensa vena acida con un sottofondo sapido.

Catarratto-Zibibbo 2018 Igt Terre Siciliane, fermentazione lunga, percorso tutto in acciaio. Olfatto potentemente aromatico con intense note di gelsomino, glicine, agrumi, mela verde, pera, mango, frutto della passione; aromaticità anche in bocca, accompagnata da una bella mineralità ed un'equilibrata acidità. cod 60716

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Sul Vulcano 2016 Etna Rosso Doc
Quando il vino incontra il mito

di *Piera Genta*

Da oltre 20 anni Donnafugata ha creato con l'utilizzo delle immagini dell'artista padovano Stefano Vitali una forte sintonia tra disegno e vino. Il loro primo Etna Rosso Sul Vulcano veste i colori intensi dell'isola e ci offre un forte impatto evocativo con il profilo dell'affascinante ninfa Etna.

I suoi capelli sono gli spettacolari sbuffi di questo vulcano, Patrimonio mondiale dell'Unesco nel 2013, i lapilli diventano gli acini di quel Nerello Mascalese che dà vita al vino, il mito e la natura poi si fondono nei nastri della capigliatura, due fiumi di lava che scorrono fuori dall'etichetta ed entrano nella bottiglia.

Ha debuttato con la vendemmia 2016, si tratta di un Nerello Mascalese in purezza prodotto nei vigneti ad alberello o controspalliera di proprietà situati sul versante nord dell'Etna, nelle contrade tra Randazzo e Passopisciaro, su terreni nati dagli accumuli delle ceneri e delle scorie vulcaniche a oltre 700 metri sul livello del mare. Vendemmiato a mano, fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce, poi l'affinamento per 14 mesi in parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, infine almeno 7 mesi in bottiglia.

L'Etna ci regala un vino rosso rubino con intense note di frutti rossi di bosco, delicate sfumature di fiori ed erbe aromatiche. Un tocco speziato, persistente ed armonico, perfetto con le ricette della cucina mediterranea. Versatile anche in accompagnamento a piatti di diverse tradizioni gastronomiche, dall'americana a quella asiatica. cod 60618

FILETTO DI MERLUZZO ATLANTICO
CON COMPOSTA DI SEDANO E PURÈ DI PEPERONI

WWW.IFSE.IT

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef Riccardo Marello
IFSE Culinary Institute

Ingredienti

Per la Salsa		
Fumetto di pesce	g.	250
Patate	g.	120
Filetti di acciuga	n.	4
Succo di limone	g.	5
Cipolla bianca	g.	100
Spicchio d'aglio	n.	1
Prezzemolo	g.	5
Sale, pepe bianco, Olio e.v.o	q.b.	
Per la composta di Sedano		
Cipolla bianca	g.	80
Sedano verde	g.	300
Succo di limone	g.	25
Pectina	g.	2
Rametti di timo	n.	2
Zucchero di canna	g.	20
Olio e.v.o, Sale e pepe bianco	q.b.	
Foglia di alloro	n.	1
Glucosio	g.	20
Per il purè di peperoni		
Patate	g.	200
Porri	g.	50
Peperone rosso cotto al forno	g.	100
Burro	g.	40
Tuorlo d'uovo sodo	n.	4
Per il Baccalà		
Merluzzo atlantico	g.	350
Farina "0", Olio e.v.o	q.b.	

Procedimento

Per la Salsa
Tagliate le cipolle in julienne sottile, pelate le patate e tagliatele in piccoli cubetti. In una casseruola, aromatizzate un po' di olio e.v.o con l'aglio schiacciato, unite i filetti d'acciuga precedentemente idratati e fateli sciogliere a temperatura moderata; incorporate le cipolle e lasciatele appassire, successivamente unite le patate e ricoprite tutto con il fumetto di pesce. Lasciate cuocere per circa 20 minuti, coperto. Mettete il tutto in un frullatore a bicchiere, aggiungete il succo di limone ed il prezzemolo, regolate di sale e pepe e frullate.

Per la composta di Sedano
Pulite e tagliate il sedano. In una casseruola, fate soffriggere con olio e.v.o la cipolla ben tritata ed incorporate il sedano tagliato sottile, lo zucchero, il glucosio, il limone e un mazzetto di erbe aromatiche; tappate con un coperchio e fate cuocere per 90 minuti a bassa temperatura quindi aggiungete la pectina e lasciate raffreddare.

Per il purè di peperoni
Lessate le patate con i porri, inserite tutto in un cutter con i peperoni, il tuorlo d'uovo e il burro in pomata; processate il tutto e regolate di sale e pepe.

Per il Baccalà
Asciugate accuratamente il filetto di merluzzo e privatelo delle lische, infarinatelo leggermente e tostatelo in padella, terminate la cottura in forno a 180°C per circa 3 min. Servite il baccalà con la salsa di acciughe e la composta di sedano.

Fotografie e Grafica: Pisano Saverio IFSE Culinary Institute

L'unica Scuola di Cucina in Italia
con il Riconoscimento di Eccellenza Italiana

Un viaggio nel Lazio brassicolo

Roberto Muzi

Birre di qualità, non solo a Roma

di Giovanni Angelucci

Seppur inizialmente tutto ruotasse attorno a Roma Capitale, a lungo andare anche il resto del Lazio ha iniziato a fare birra artigianale di qualità. Oggi è diventato una delle prime regioni italiane per numero di birrifici e rappresenta uno dei mercati più ambiti da chi produce birra. Ormai tutte le regioni italiane hanno qualcosa da raccontare, che siano racconti brevi e recenti o poemi risalenti ai primi albori della storia birraria italiana; certamente ognuno è colmo di identità e in grado di racchiudere una fotografia italiana. A partire da oggi, proveremo dunque a compiere un viaggio in specifici territori italiani, guidati da un esperto. Per scoprire il Lazio ci affidiamo a Roberto Muzi: sommelier, assaggiatore di formaggi Onaf, formatore per tutte le realtà che fanno didattica in Italia, operatore di scouting e consulente di settore, coordinatore regionale della “Guida alle birre d’Italia” e, soprattutto, bevitore.

Una fotografia della situazione birraria nel Lazio, quale evoluzione negli anni?

Nonostante il Lazio abbia avuto uno dei primissimi microbirrifici italiani, Turbacci, a Mentana, e qualche altra

esperienza pionieristica in regione, il movimento artigianale inizialmente non ha conosciuto quello sviluppo importante che hanno conosciuto Piemonte e Lombardia. Poi, intorno alla metà degli anni 2000, la svolta artigianale del locale di mescita Macche, la nascita dell'associazione dei Domozimurghi romani (oggi non più esistente) e quella di Birra del Borgo hanno completamente cambiato il quadro della situazione: si sono moltiplicate aperture di locali di livello, sono nati i corsi di degustazione, serate a tema e festival, il numero di appassionati è cresciuto a dismisura e Roma è divenuta un riferimento globale per il pub crawling.

Era inevitabile, tutte le grandi città tendono a risucchiare energia, ma per tanti anni "Lazio", per la birra artigianale, ha significato Roma: tutto era accentrato sulla capitale, si viveva in una situazione paradossale dove a una qualità produttiva mediocre corrispondeva una elevata qualità dei locali di somministrazione. Oggi questa distanza è stata colmata e siamo di fronte ad un momento davvero entusiasmante, pieno di vitalità, di realtà nuove che si affacciano sul mercato, certe del talento artigiano che ne ispira le ricette e con progetti solidi anche da un punto di vista imprenditoriale. Così oggi il Lazio è una delle prime regioni italiane per numero di birrifici, Roma ne vanta uno trappista (Tre fontane) e rappresenta uno dei mercati più ambiti da chi produce birra. Anche fuori dalla capitale si contano diverse birrerie di livello, a testimonianza che c'è curiosità e che si beve tanta artigianale.

Volendo tracciare un itinerario brassicolo nel Lazio, quali sono le tappe imprescindibili?

Oltre a Birra del Borgo, che per le note vicende non è più parte del mondo artigianale, ma rappresenta la "storia" ed è un birrificio molto valido che continua a sfornare birre molto interessanti, nel panorama attuale Vento Forte e Hilltop sono imprescindibili. Dietro questi c'è un nugolo di progetti interessanti che attraversano tutta la regione, che hanno notevolmente elevato la qualità media. Per fare qualche nome di chi sta riuscendo a unire talento e costanza: Rebel's (dimostra una grande capacità di svariare e ibridare gli stili con personalità), Ecb (ottimo utilizzo del luppolo, birre pulite e dalla grandissima beva), Jungle Juice (gradevolezza e un originale tocco di personalità), Ritual Lab (beva esemplare, finezza, attenzione meticolosa ai dettagli), Birrificio Pontino (soprattutto per le sperimentazioni sulle botti) e Eastside (birre tecnicamente perfette, pulite e beverine).

Birrifici agricoli? Quali sono le realtà particolarmente vicine al territorio?

È un po' una cifra del fare birra all'italiana quella di sentire, interpretare e valorizzare il territorio di appartenenza, confermata anche nel Lazio. Mi viene in mente Birrificio Pontino, con la 41° parallelo, una birra al kiwi giallo di Latina Igp, e la La Tina, frutto di una collaborazione con l'azienda vitivinicola locale Marco Carpineti; Hilltop con la Via della Cornacchia, con prodotti tipici della Tuscia; progetti agricoli come Terre di Faul o Agrilab. In ultimo vorrei citare Alta quota, coraggioso birrificio di montagna, che nasce proprio come progetto di valorizzazione agricola e sociale.

Birre del Lazio assolutamente da assaggiare?

Sono tante, una significativa per birrificio. Follower e Cerase tua di Vento Forte; Ritual Pils di Ritual Lab; Hopped Ink di Birrificio Pontino; Sunnyside di Eastside; Urbe di Ecb; Gallagher stout (con dulse, alghe affumicate irlandesi) di Hilltop; la Riserva di Turbacci; la Tripel (con eucalipto) dell'abbazia trappista di Tre Fontane; la Serial Tripel di Rebel's; Baba Jaga di Jungle Juice; l'Equilibrista di Birra del Borgo.

Per quel che riguarda i pub e la mescita, come è messa la regione? E la capitale?

Su questo Roma ha ormai una sua tradizione, possiamo dire: il Macche ha segnato un punto di rottura e di svolta, perché ha rappresentato un modello cui ispirarsi e con cui confrontarsi, ma vanno anche citati locali che hanno forgiato e formato una generazione di publican: il 4:20, il Bir&Fud e Open Baladin. Oggi nella capitale il livello è elevato e si riesce a trovare almeno una birreria valida in ogni quartiere della città, in provincia si sta crescendo molto e certamente esistono delle realtà valide e coraggiose: il Birracolo di Frosinone, il Controcorrente di Latina, lo storico Knulp di Fondi, Beerbaccione ad Albano, Exodus a Genzano. Ce ne sono sicuramente molti altri, questi sono i primi che mi sono venuti in mente. In molti locali c'è un'ottima selezione di birre, in quasi tutti si spilla anche bene, in molti alla qualità la birra è accompagnata da professionalità, competenza e discrezione del personale. La considerazione interessante è che ci sono sempre più indirizzi dove si può anche mangiare bene oltre a poter bere delle buone birre. Farò una breve lista dove qualcuno rimarrà fuori, ma sono certo di non fare torto a nessuno nominando Pork'n Roll, un progetto che parte già dall'allevamento dei maiali nell'azienda agricola di famiglia, in Puglia; Sbanco e Seu, ottime pizzerie dov'è possibile disporre di una valida selezione; Brado, progetto originalissimo e serio di cucina basata su animali allo stato brado e semibrado. cod 60482

Weizen Hefe Hell

Nobile luppolo e acqua cristallina

Sappiamo che i **monaci producevano birra** sia per **fabbisogno personale** che per **spirito caritatevole** e le **prime testimonianze legate alla produzione di birra monastica risalgono all'epoca carolingia**

di Andrea Lupini

I monaci nel tempo perfezionano in modo significativo i metodi di brassaggio e scoprirono pure che il luppolo non serve solo come conservante naturale, ma che esso dà alla birra un importante aroma che se sapientemente miscelato, può determinare una bontà unica. L'arte brassicola vede negli ecclesiastici i detentori esclusivi, fino al XII secolo, delle conoscenze e delle tecniche per produrre birra di qualità.

Ancora oggi, l'insegna di molte birrerie ricorda l'importanza della tradizione dell'arte birraria nata nei conventi. Nella zona di Alpirsbach, situata nel Land del Baden-Württemberg, al centro del triangolo geografico di Strasburgo, Stoccarda e il lago di Costanza, furono proprio i monaci dell'antico convento costruito nel 1095 ad iniziarne la produzione nel Medioevo grazie anche alla abbondante disponibilità della famosa acqua della Foresta Nera.

La Alpirsbacher Klosterbräu produce specialità da ormai diversi secoli. Tra le sue birre, è da segnalare la Weizen Hefe Hell, prodotta con orzo distico estivo, nobile luppolo e acqua cristallina della fonte dall'area naturale protetta di Glaswiesen, si presenta con un'abbondante schiuma soffice. Al naso è inconfondibile: intense le note fruttate di mela, banana e agrumi cui si fondono spiccati aromi speziati (chiodo di garofano, pepe).

A seguire leggere note floreali e erbacee che si chiudono con una nota di malto. In bocca è piena al tatto, ma fresca, leggera e dissetante: gradevolmente acidula, l'impatto è fruttato e speziato smorzato da un finale delicatamente amaro. Schiuma fine, compatta e cremosa, aderente e persistente.

Di aspetto opalescente per la naturale presenza dei lieviti dovuti alla rifermentazione e di colore giallo oro carico con riflessi aranciati. La sua intensità olfattiva è elevata e la sua finezza attraente. Di corpo rotondo e di frizzantezza decisa, è una birra che si lascia bere per la sua piacevole freschezza caratterizzata da una gradevole nota acidula e da un percettibile amaro: un giusto equilibrio per il palato. Dopo la bevuta, una buona persistenza lascia in bocca tutto il ricordo della frutta e delle spezie distinte al naso.

Importata e distribuita in Italia da Reichegger di Bolzano e da Quattroerre Group di Torre de' Roveri (Bg). cod 60671

Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg)
Tel 035 580701
www.quattroerre.com

Birrifici, Italia 4ª in Europa

In 7 anni la crescita è del 146%

Cresce il consumo, ma soprattutto cresce la produzione di birra in Italia. Il nostro Paese è infatti il quarto in Europa per numero di birrifici (757), mentre si piazza al decimo posto per quantità di birra prodotta, con 14,5 milioni di ettolitri. È quanto emerge dal rapporto 2018 di Unionbirrai, che quest'anno festeggia i vent'anni di attività. Rispetto a tanti altri colossi europei, presenti soprattutto nel Regno Unito, in Germania e in Belgio, i nostri birrifici sono ancora realtà ancora piuttosto piccole. Tuttavia la loro attività sta crescendo, così come la domanda interna, attestatasi l'anno scorso a 18,9 milioni di ettolitri, con una media di 31 litri pro capite.

L'ultimo report di Unionbirrai, realizzato in collaborazione con l'Università degli studi di Firenze-ObiAr (Osservatorio permanente sulla birra artigianale) quantifica nell'Unione europea un numero di birrifici attivi nel 2016 pari a 8.490 unità con in testa il Regno Unito (2.250 unità), seguito da Germania (1.408) e Francia (950). In Italia sono 757, con un incremento del 146% negli ultimi 7 anni. Un comparto che dà lavoro, ormai a circa 10mila addetti, soprattutto nelle regioni del Nord. La Lombardia, con 159 imprese, è la regione in cui questa attività è più praticata, davanti a Piemonte (101) e Veneto (96).

«Ci troviamo a osservare il nostro giovane comparto - spiega **Vittorio Ferraris**, presidente di Unionbirrai - in grado di affermarsi non solo sul mercato interno, ma anche di imporsi all'attenzione degli addetti ai lavori di tutto il mondo, grazie alla indiscussa capacità dei nostri birrai di creare birre di altissima qualità, innovative. La strada percorsa è stata lunga, ma anche tortuosa. Fare impresa nel nostro Paese può essere estremamente complesso, farlo in campo birrario ha significato confrontarsi con normative inadeguate e una scarsa attenzione da parte delle istituzioni alle legittime esigenze di questo "nuovo" comparto produttivo».

Se si guardano i dati sulla produzione, appare chiaro che in Italia ci sia stato un movimento in crescita, pur senza la presenza di colossi enormi. L'Europa, infatti, con 400,2 milioni di ettolitri nel 2016, risulta essere il secondo maggiore produttore mondiale di birra subito dopo la Cina (497,8 milioni di ettolitri). L'Italia ha contribuito nel 2016 alla produzione europea con 14,5 milioni di ettolitri, posizionandosi al decimo posto.

Per quel che riguarda i consumi, la domanda interna europea di birra ha superato nel 2016 i 359 milioni di ettolitri. Tra i Paesi europei il primato dei consumi totali, evidenzia il Rapporto Unionbirrai, è detenuto dalla Germania con 85,5 milioni di ettolitri, seguita dal Regno Unito (43,7 milioni di ettolitri), dalla Spagna (38,6 milioni di ettolitri), dalla Polonia (37,9 milioni di ettolitri), dalla Francia (21,3 milioni di ettolitri), dall'Italia (al sesto posto con 18,9 milioni di ettolitri), dalla Repubblica Ceca (15,9 milioni di ettolitri) e dalla Romania (15,8 milioni di ettolitri). cod 60505

UNIVERSITÀ DELLA BIRRA INAUGURA LA SEDE A MILANO LAMBRATE

«La birra è un settore con un impatto importante per tutto il Paese. In Lombardia rappresenta un valore condiviso generato di 2.269 milioni di euro, il 25,5% del totale nazionale. 25 mila i dipendenti lungo la filiera» . Con queste parole **Søren Hagh**, amministratore delegato di Heineken Italia, ha dato il via alla cerimonia di inaugurazione di Università della Birra, un modello formativo unico nel suo genere che nasce con l'obiettivo di favorire e accompagnare le potenzialità di crescita del mercato della birra in Italia. Presenti Alfredo Pratolongo, direttore Comunicazione e Affari istituzionali Heineken Italia, e Massimo Furlan, direttore Università della Birra.
La sede si trova a Milano, quartiere Lambrate: oltre mille metri quadrati, aule attrezzate e spazi per favorire non solo la didattica e lo studio, ma anche la condivisione di idee, esperienze e conoscenze. Un luogo progettato per essere funzionale alla missione di divulgare know how e competenze di alto livello per gli operatori del settore e stimolare concrete opportunità di business per gli universi Horeca, canale moderno e per l'intera filiera. Al taglio del nastro, a sottolineare il legame tra comparto e territorio, anche Alessandro Mattinzoli, assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia, Pierfrancesco Maran, assessore a Urbanistica, Verde e Agricoltura del Comune di Milano e Federico Visconti, Rettore Liuc-Università Cattaneo, partner formativo di Università della Birra. (**G.An.**) cod 60737

BIRRIFICIO "ONE MILE STATION" SOLO 300 HL NEL DESERTO AUSTRALIANO

Così come in Italia abbiamo centinaia di birrifici artigianali, anche in Australia - e in particolare - nel desertico Northern Territory, ce ne sono di interessanti. A poca distanza dalla città di Darwin, in quello che al primo istante potrebbe sembrare un capannone da rimessa, si cela un microbirrificio di grande qualità. È il One Mile Brewery fondato nel 2012 da Stuart Brown e Bardy Bayram. Il birrificio era stato originariamente allestito in Stuart Park, vicino la vecchia "One Mile Station"; nel 2014 venne poi trasferito nella zona commerciale di Darwin, dove il progetto iniziale fu notevolmente ampliato con processi di birrificazione perfezionati per garantire una qualità media alta e costante. (**G.A.**) cod 60543

ALTA QUOTA, BIRRIFICIO DI MONTAGNA NEL CUORE DELL'ENTROTERRA LAZIALE

Alta Quota è un coraggioso birrificio di montagna che nasce come progetto di valorizzazione agricola e sociale. Si trova a Cittareale (Ri), nell'entroterra laziale. In questa zona la Salaria ha tanto da offrire e percorrerla è come viaggiare lungo un ricco itinerario gastronomico. Una sosta a Cittareale vale la pena per tanti motivi, ma soprattutto per due. Il primo è rappresentato dall'azienda agricola bio Melamille di Andrea Feliciangeli, un giovane che a 18 anni ha deciso di occuparsi del recupero delle antiche varietà di mele con cui oggi produce marmellate. Il secondo è Alta Quota, il birrificio dove Claudio e Andrea Lorenzini producono le loro birre con il farro coltivato in loco. Un birrificio agricolo nato dove pochi investirebbero e portato avanti con passione ammirevole e rara. Innanzitutto la sostenibilità. Sono state scelte solo fonti energetiche rinnovabili per amore dell'ambiente: consumo di energia 100% da fonte rinnovabile e rimpiego di risorse usate durante il processo produttivo. (**G.A.**) cod 60515

True Places
true Relationships
CONSTANCE
HALAVELI
MALDIVES
True by Nature
CONSTANCE
HOTELS & RESORTS
constancehotels.com
MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR

Bella... e di successo
La Sinuosa 75 di Norda

A **meno di un anno dalla presentazione sul mercato**, **"La Sinuosa 75"** ha già **conquistato i ristoratori** per la sua capacità di unire **immagine di fascino** e **qualità dell'acqua**

Entrata meno di un anno fa nella prestigiosa "Carta delle acque" del gruppo Acque Minerali d'Italia, La Sinuosa 75 di Norda è già diventata un riferimento per valorizzare immagine e servizio della ristorazione di qualità. Ed ha confermato in modo eclatante come la bottiglia in vetro possa abbinarsi in modo perfetto agli altri elementi che compongono il servizio, diventando motivo di raffinatezza sulla tavola.

Certamente la ragione principale del crescente successo de La Sinuosa 75 di Norda si basa sul design distintivo che la caratterizza: uno stile molto originale nato da un concorso di idee con l'Istituto europeo del design (Ied) di Milano. Le linee della bottiglia richiamano le forme anni '50 della "dolce vita", dove spiccavano silhouette morbide e arrotondate; un inconfondibile sviluppo "ad anfora" dove il collo leggermente allungato contribuisce a dare slancio alla bottiglia.

L'originale profilo della bottiglia di Norda è stato valorizzato e salvaguardato con scelte tecniche che permettono al ristoratore di portare in tavola sempre una bottiglia con un'immagine impeccabile. La Sinuosa 75 è dotata, infatti, nella parte inferiore, punto di maggior contatto e sfregamento che si crea durante l'imbottigliamento e la produzione, di un anello salva usura di 5 mm caratterizzato da una superficie con effetto ghiaccio.

Sulle spalle della bottiglia sono presenti due loghi Norda in rilievo, come firma a garanzia della qualità del

prodotto. La grafica delle etichette evidenzia una montagna stilizzata, a sottolineare la provenienza d'alta quota di un'acqua particolarmente pura e leggera. Un'acqua cristallina che sgorga dalle pendici del Monte Baffelàn (1.793 metri slm), in una zona idrotermale protetta all'interno della spettacolare catena montuosa delle Piccole Dolomiti. Imbottigliata nello stabilimento Norda di Valli del Pasubio (Vi), quest'acqua oligominerale, grazie alla sua equilibrata composizione di sali minerali, è ideale per accompagnare qualsiasi piatto o ricetta.

La Sinuosa 75 è veramente una nuova "stella" che fa brillare ancora di più la Carta delle acque proposta da Acque Minerali d'Italia, la più completa esistente sul mercato. Ciò è possibile perché il Gruppo della famiglia Pessina è la principale realtà del settore per numero di sorgenti e gamma di etichette (tra queste spiccano, oltre a Norda, Gaudianello e Sangemini). Un unico riferimento in grado di proporre una vera collezione di acque diverse per caratteristiche e provenienze, da Nord a Sud, accomunate dall'alta qualità e dall'attenzione per l'eleganza. Inoltre Acque Minerali d'Italia, partner del canale Horeca, sa offrire l'acqua ideale in base ai gusti, ai bisogni e alle necessità. Il tutto accompagnato da un servizio distributivo di prim'ordine, capillare e fortemente collaborativo con il ristoratore, in ogni particolare.

Ricordiamo a tal proposito che da quest'anno Acque Minerali d'Italia è partner dell'associazione Jre-Jeunes restaurateurs d'Italia, una delle più prestigiose e dinamiche realtà della ristorazione professionale a livello europeo, che annovera fra le sue fila sia chef di riconosciuta fama sia giovani emergenti.

L'accordo di collaborazione prevede iniziative e sinergie di ordine professionale, culturale e di pubbliche relazioni, sul tema dell'importanza dell'acqua in tavola come parte integrante della qualità del servizio. cod 60531

Acque Minerali d'Italia
via Inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineraliditalia.it

Cold Brew Coffee Julius Meinl

Fresca infusione di caffè

Julius Meinl, la storica torrefazione viennese dei poeti, presenta fra le novità dell'estate il suo Cold Brew Coffee. Molto più di un semplice caffè freddo. Cold Brew è un drink esclusivo ottenuto dall'estrazione a freddo di 12 ore che permette di ottenere un sapore leggero, una dolcezza naturale e una bassa acidità. Un gusto inconfondibile per un caffè che diventa tendenza!

Il Cold Brew Julius Meinl esprime tutta l'artigianalità di una torrefazione con più di 150 anni di esperienza. Julius Meinl ha studiato una miscela speciale 100% Arabica, selezionata dalle migliori coltivazioni del mondo fra Sud America e India, al fine di dare al caffè un corpo dall'elegante dolcezza, sia in purezza che miscelato in fantastici cocktail. Il barista diventa protagonista per creare un caffè speciale tutti i giorni, anziché utilizzare un prodotto preconfezionato. Tutto questo mantenendo una semplicità di preparazione ed estrazione uniche.

Il caffè va semplicemente inserito nel filtro del brewer, aggiungendo l'acqua per l'infusione che dura circa 12 ore. Il brewer in acciaio inossidabile spazzolato è un oggetto di design che si integra perfettamente nel locale di ogni cliente, ha una capacità di 3 litri e mantiene costantemente freddo il caffè per servirlo alla temperatura ideale. Julius Meinl accompagna il concept con bicchieri trendy in vetro da 300 ml per rendere l'esperienza del prodotto ancora più distintiva.

Per festeggiare l'arrivo dell'estate, i bartender di Julius Meinl presentano rivisitazioni di cocktail classici e nuove ricette a base di caffè Cold Brew: dal Gin Tonic Meinl all'aperitivo analcolico, il Cold Brew è il miglior modo per godersi un drink speciale in spiaggia, senza rinunciare al piacere del caffè anche nelle lunghe giornate estive. Durante la bella stagione, inoltre, Julius Meinl propone eventi per provare il nuovo modo di assaporare il piacere del caffè. Tutte le informazioni saranno condivise sui social network dell'azienda. cod 60670

Julius Meinl Italia
via Verona 70 - 36077 Altavilla Vicentina (Vi) - Tel 0444 334411
www.meinl.it

Calvados Morin

riceve 3 medaglie a Parigi

Sono anni che al Concours Général Agricole de Paris, organizzato nell'ambito del Salone internazionale dell'agricoltura, il Calvados Morin si impone nelle singole graduatorie. Nell'edizione 2019 del concorso ha conquistato la Medaglia d'argento per l'etichetta Vsop e due Medaglie d'oro con l'Hors d'Age 15 anni e il Napoleon 25 anni. Calvados Morin è un distillato di mele prodotto dall'omonima distilleria francese fondata nel 1889 a Ivry-la-Bataille, in Normandia. L'acquavite di sidro (eau de vie de cidre) è sempre stata chiamata Calvados, ma la regione da cui oggi prende il nome, Calvados appunto, fu istituita dopo la Rivoluzione francese.

La distilleria, fondata da Pierre Morin, è ancora oggi a conduzione familiare e vanta cantine di invecchiamento di grande fascino, dove l'umidità ha creato un ambiente unico e suggestivo. Il Calvados Morin, che può fregiarsi dell'Aoc (Appellation d'origine contrôlée), si ricava dalla spremitura delle mele, il cui succo, fermentato, diviene sidro. Dalla sua distillazione si ricava un'acquavite dagli aromi pungenti. Morin è presente sul mercato italiano da oltre 40 anni ed è il brand di Calvados più conosciuto nel nostro Paese. Molto apprezzato è il Calvados Sélection, un distillato che invecchia da 2 a 3 anni in botti di rovere. Di colore giallo paglierino brillante, sviluppa aromi sottili e leggeri di frutta con sottili note legnose. Al palato si rivela equilibrato e fresco. Nell'ambito del bere miscelato viene utilizzato come base per molti cocktail e long drink, ma può essere anche declinato nella realizzazione di sorbetti alle mele se allungato con acqua e ghiaccio.

La famiglia di Calvados Morin, distribuita in Italia da OnestiGroup, comprende Vintage 1973, Extra vieux, Napoleon 25 anni, Pays d'Auge Xo 20 anni, Hors d'Age 15 anni e 10 anni. cod 60513

AFTERDINNER "DOM THE DOS"

Ricetta del bartender Simone Baggio (cocktail bar "Alchimista" di Castelfranco Veneto, Tv)

Ingredienti:
30 cl Calvados Morin Selection
30 cl Dom Bénédictine
15 cl Bruxo No. 1
Tecnica: stir

OnestiGroup
via Toscana 5/7 - 29017 Fiorenzuola d'Arda (Pc) - Tel 0523 245511
www.onestigroup.com

EMPEROR RUM IL DISTILLATO DALL'OCEANO INDIANO

È TEMPO DI RUM

di Davide Staffa

La gamma Emperor nasce dall'idea di Christophe Aulner e Bruno Le Merle e creata selezionando i migliori rum prodotti da alcuni dei sei distillatori dell'isola di Mauritius. I rum selezionati provengono sia da rum del tipo agricolo, prodotti quindi dalla fermentazione del puro succo vergine di canna, sia dalle melasse, tipiche dei rum tradizionali.

Altra caratteristica che contraddistingue questa gamma di rum è l'utilizzo per l'invecchiamento di botti di Bourbon americano usate, botti di rovere francese, botti dei rum di gamma e botti spagnole di ex Sherry; poi, nel caso del rum Private Collection, avviene anche un ultimo passaggio in barrique utilizzate a Bordeaux per la produzione del vino rosso Chateau Pape Clement.

La gamma presenta 5 referenze: rum bianco Lily White, Heritage, Sherry Cask, Royal Spiced e, per terminare, il prodotto di punta, il Private Collection Chateau Clement Finish, presentato in una preziosissima caraffa di vetro quadrata. In Italia la serie Emperor Rum è distribuita in esclusiva dalla Rinaldi Importatori di Bologna. cod 60703

BRANCAMILANO, IL NUOVO DRINK DELLA MOVIDA MENEGHINA

Un drink dedicato a Milano da una delle aziende meneghine più conosciute in Italia e nel mondo. BrancaMilano è il nome che la distilleria ha dato al cocktail pensato per la sua città. Il cocktail è stato presentato nei giorni scorsi a Palazzo Marino, dove **Niccolò Branca**, presidente di Fratelli Branca Distillerie, ha consegnato nelle mani del sindaco **Giuseppe Sala** la pergamena celebrativa e la ricetta ufficiale.

Il progetto consolida il profondo legame di Branca con la città, rimasto immutato attraverso i secoli (l'azienda è stata fondata nel 1845). BrancaMilano è stato pensato proprio come un omaggio al luogo dove la storia imprenditoriale di Branca ha le sue radici, rafforzando così la sinergia con il territorio, la sua tradizione e la capacità di proiettarsi nel futuro. «La Branca ha profonde radici a Milano - ha commentato Niccolò Branca, Presidente di Fratelli Branca Distillerie - ed è proiettata con successo a livello internazionale perché ha sempre esportato con i propri prodotti il saper fare di Milano e dell'Italia. Lavoriamo con erbe e radici che raggiungono la nostra sede di via Resegone da quattro continenti, qui si incontrano dando vita ai nostri prodotti e attraverso essi ritornano nel mondo. Insieme abbiamo costruito ed attraversato già tre secoli, uniti dalla passione e dal coraggio, dall'intraprendenza, condividendo l'energia di questa città che dimostra ogni giorno di sapersi rinnovare ed innovare e di essere di ispirazione e protagonista al fianco delle altre grandi realtà internazionali».

La scelta di dedicare un cocktail alla città, ha fatto sapere il presidente dell'azienda, fa parte di un percorso che Branca ha portato avanti nel corso della sua storia con importanti progetti: il restauro della Torre Branca, la Collezione Branca nella struttura industriale di via Resegone aperta alle visite del pubblico, il restyling artistico della ciminiera della fabbrica. cod 60299

Celiachia, 8mila diagnosi all'anno Ma gli intolleranti sarebbero 600mila

Nel 2015 i casi accertati e diagnosticati erano stati quasi il doppio, ovvero 15.500. Eppure le stime parlano della presenza di almeno 600mila celiaci in Italia, benché quelli ufficialmente diagnosticati siano meno della metà. Il motivo, secondo gli esperti dell'Associazione sarebbe da ricercare nel numero, ancora molto elevato, dei cosiddetti "pazienti camaleonte", ovvero coloro che tendono a nascondersi alla diagnosi perché hanno sintomi insoliti: dalle afte ricorrenti in bocca a un'orticaria fastidiosa, dall'anemia all'infertilità. Tutti disturbi meno noti associati alla celiachia, che pochi conoscono e quindi pochi collegano a una possibile intolleranza al glutine.

Per l'Associazione Nazionale Celiachia riconoscere questi casi è uno degli obiettivi principali. È per questo che la Settimana Nazionale della Celiachia, attraverso tante iniziative, accenderà i fari sulle manifestazioni meno consuete dell'intolleranza al glutine per favorire la diagnosi tempestiva, facendo un appello a specialisti come ginecologi, ortopedici, dentisti ed ematologi di rado coinvolti nella diagnosi di celiachia.

«Le diagnosi stanno rallentando - dice Giuseppe Di Fabio, presidente Aic - lo sappiamo per certo grazie ai numeri molto precisi emersi dalla relazione annuale sulla celiachia, il documento che ogni anno il ministero della Salute presenta in Parlamento e rende disponibile in rete. Nel nostro Paese infatti conosciamo perfettamente i numeri della malattia grazie alla raccolta dei dati da parte di ciascuna Asl che eroga l'assistenza per i prodotti gluten free: un monitoraggio preciso della celiachia che è tuttora unico in Europa e nel mondo».

Secondo il presidente dell'Associazione nazionale della Celiachia, «in tempi in cui si parla molto di celiachia e di dieta senza glutine, spesso adottata per scelta e, errore gravissimo, prima della diagnosi del medico, siamo ancora poco efficaci nella diagnosi dei pazienti con sintomi non classici e insoliti che per questo sfuggono alla diagnosi. Persone con problemi che non vengono immediatamente ricondotti al sospetto di celiachia e che possono trascorrere anni senza sapere di essere celiaci: sono soprattutto loro a mancare all'appello della diagnosi, restando esposti alle gravi complicanze della celiachia non curata». cod 60564

I Belcastro a Roma

Pizza con cornicione a canotto

Quando va in vacanza ricomincia a lavorare. Sì, perché **Mario Belcastro**, **quando in agosto chiude la sua pizzeria di Roma**, apre quella del **villaggio turistico di famiglia a Pietrapaola**, nel Cosentino

di *Gabriele Ancona*

«Una vita scandita dalla pizza e dalla cucina fin da quando avevo 13 anni», ricorda. «Un percorso che mi ha portato ad avere tre regioni nel cuore: la Calabria di nascita, la Campania per la pizza e il Lazio, Roma, dove vivo e lavoro undici mesi all'anno dal 2013». Mario, oggi 35enne, quando non era "in vacanza" al villaggio si è strutturato come pizzaiolo in giro per il mondo. Un percorso di formazione intenso e costante che ha dato i suoi frutti.

Nella Capitale è già al suo secondo locale. Il primo a Trastevere, e da inizio 2018 è con la Pizzeria I Belcastro nel quartiere Trieste. «Ho scelto que-

sta zona fuori dai grandi circuiti turistici in quanto ho voluto puntare su una clientela da fidelizzare, più concentrata e meno distratta. Il fatto che mi si debba venire a cercare è più gratificante». E stimolante, aggiungiamo noi. Qui non ci sono alternative: se si ritorna da I Belcastro vuol dire che l'offerta gastronomica e l'accoglienza sono valide. La cassa di risonanza, poi, è il passaparola dei residenti.

Il menu cambia ogni 2-3 mesi in base alle stagioni. La carta prevede una dozzina di pizze, tutte frutto di un'attenta selezione delle materie prime. Un secondo elemento caratterizzante è il cornicione a canotto che conferisce, come sottolinea Mario, «sapore e digeribilità».

Un ulteriore punto fermo della pizzeria I Belcastro è rappresentato dalla scelta del pomodoro: «un ingrediente che va lavorato in modo delicato, a mano, per non stressarlo e mantenerne integre le proprietà». Mario utilizza da sempre i prodotti di Cirio Alta Cucina, in particolare Cuor di Pelato e le Polpe.

«Sono referenze ad alto contenuto di servizio che donano valore aggiunto alle nostre ricette, sia a Roma che nella cucina e nel laboratorio pizza del villaggio turistico in Calabria», spiega Mario Belcastro. «Ne facciamo ampio utilizzo anche presso la Scuola di pizzeria I Belcastro, frequentata da addetti ai lavori e da appassionati».

Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina si caratterizza per consistenza densa e cremosa e garantisce una resa ideale per le pizze e i sughi. Le Polpe mantengono il gusto fresco e intenso del pomodoro anche a fine cottura e donano a ogni ricetta il sapore come se fosse appena raccolto.

Tra le ricette in menu, da segnalare quella che prevede passata di Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina e a crudo salmone norvegese, alga fritta, bufala, finocchietto, scaglie di limone e perle di aceto balsamico. «Molto apprezzata - puntualizza Mario - anche la pizza a base di Polpa Cirio Alta Cucina e provola di Agerola. In uscita rucola, carpaccio di Black Angus e ancora Polpa Cirio Alta Cucina spezzettata».

cod 60550

Pizzeria I Belcastro
via Ajaccio 47-51 - 00198 Roma
Tel 06 64007388
www.cirioaltacucina.it

Bene il cambio al Se.sto on Arno
Migliorati porta la Toscana in tavola

di *Alberto Lupini*

Da una cucina meno territoriale, italiana e francese insieme, firmata Matteo Lorenzini, a una cucina più tipica, ma modernizzata. Funziona lo stile Migliorati. Questo, in poche parole, il cambio di guardia al Se.sto on Arno, l'iconico ristorante del Westin Excelsior Florence, oggi guidato appunto dall'executive chef **Marco Migliorati**. «Una cucina legata prevalentemente al nostro territorio - spiega Migliorati, classe 1988 - usiamo principalmente prodotti locali, cerchiamo di rivisitare la cucina toscana e quella mediterranea in chiave più moderna, senza mai scordarci dell'importanza delle tecniche». Il risultato di questa impostazione rivive in piatti equilibrati, contemporanei, nati da materie prime di altissima qualità sempre connesse al territorio, così da realizzare un menu armonico ed estroso, ma sempre attento alla stagionalità.

E se alcuni piatti cambiano a seconda degli ingredienti "del momento", altri sono già divenuti *signature dishes*, come la Tagliatella al coniglio e rosmarino, crema di porri e tartufo nero. Come ogni grande cucina che si rispetti, però, anche quella di Marco Migliorati è sempre in evoluzione: «Tra i prossimi passaggi c'è quello di legarsi ancora di più al territorio, magari reinterpretando altri piatti della cucina toscana. Pensavamo anche di variare i nostri piatti, inteso come porcellane».

Quella di Migliorati si dimostra essere una cucina fatta di dedizione e di impegno. «Siamo felici di aver accompagnato Marco in questa importante avventura professionale - ha detto **Domenico Colella**, general manager del Westin Excelsior Florence - che in pochi anni l'ha portato a ricoprire il ruolo di executive chef. Abbiamo voluto premiare il suo rigore, l'immancabile precisione e l'innata passione. Le sue creazioni culinarie, estrose e armoniose, rendono Se.sto on Arno la scelta d'elezione di fiorentini e ospiti internazionali, in grado di accontentare davvero tutti i palati». cod 60555

SE·STO on Arno
piazza Ognissanti 3 - 50123 Firenze
Tel 055 27152783 - www.sestoonarno.com

foto: Alberto Blasetti

Il cambiamento di Apreda
«Nuovi stimoli» all'Idylio di Roma

di *Alberto Lupini*

Parla di «stimoli nuovi» **Francesco Apreda**, spostandosi dall'Imàgo dell'Hassler all'Idylio del The Pantheon/Iconic Rome Hotel. Il divorzio dall'Hassler, dove il cuoco una stella Michelin ha lavorato per 16 anni, aveva scosso il mondo della cucina di alto livello: una dichiarazione del proprietario Robert E. Wirth a fine febbraio sancì il termine della collaborazione, lasciando nell'incertezza sia il futuro dello chef che delle cucine dell'Imàgo. Poi, a inizio aprile, la notizia: Apreda nuovo chef dell'Idylio dalla seconda metà del mese (dello stesso periodo la notizia che all'Imàgo sarebbe arrivato Andrea Antonini).

Dopo una prima inaugurazione ufficiale della cucina di Apreda, calmate le acque e più assestata la cucina, Francesco può dire che «quando ci sono dei cambiamenti, sempre qualcosa di nuovo ed interessante ci si prospetta davanti, qualcosa che ci spinge a tirare fuori il meglio di noi, perché i cambiamenti dopotutto servono proprio a questo».

Chiunque si recherà all'Idylio potrà scegliere, oltre che à la carte, fra tre diversi percorsi. L'Inside The Pantheon è il primo, «un menu dedicato a Roma ma realizzato attraverso il mio personale stile, che già mi sta regalando grandi soddisfazioni». Piatti come i Raviolini di quaglia alla carbonara e la Vignarola in viaggio «sono già piaciuti molto ai clienti». Un menu «costantemente in evoluzione, quello che mi richiede maggiore tecnica e che soprattutto ha come criterio-guida la stagionalità degli ingredienti» è il Seasons at the Pantheon.

Ma forse, proprio perché ancora a Roma, quindi vicino alla clientela che l'ha cercato e valorizzato in 16 anni, non poteva non portarsi anche nel nuovo locale i suoi piatti più storici e rappresentativi. Da questa esigenza nasce il menu Iconic Signature by Apreda: «Sono i miei classici. Ci sono tanti clienti che sono abituati ad essi. Così otto dei tanti creati durante gli anni li ho portati qui, quelli "irrinunciabili". Più vado avanti più i miei viaggi sono presenti nella mia cucina, nei miei piatti. È una cucina molto personale, ad esempio spezie ed alghe sono molto presenti, sto usando la sapidità di questi ingredienti per bilanciare i miei piatti, e ora ben metà della mia carta è senza sale aggiunto, non per una questione salutistica, ma per il desiderio di ricercare il sapore autentico dell'ingrediente».

A riassumere questa novità come dopotutto l'intero concept della sua cucina, Apreda ci mette poco: «Un'esperienza nuova, molto internazionale, molto internazionale, ma che parla italiano». cod 60731

Idylio
via di S. Chiara 4/A - 00186 Roma
Tel 06 87807070
www.thepantheonhotel.com

Constance Aiyana

Per vivere la magia di Pemba

L'isola di Pemba, nell'arcipelago di Zanzibar, accoglie il Constance Aiyana, hotel 5 stelle lusso che regala esperienze indimenticabili alla scoperta della cultura e delle tradizioni locali. Avete mai sentito parlare dell'isola di Pemba? Probabilmente no, quindi venite a scoprire uno dei luoghi più pittoreschi della Tanzania, un'isola dalle incredibili bellezze naturali e dalla cultura millenaria, con un mix di spiagge bianche, distese di chiodi di garofano e palme, senza dimenticare le straordinarie persone che la abitano. L'isola di Pemba è una gemma nel cuore dell'oceano Indiano, ideale per chi vuole esplorare l'Africa orientale.

Situato nella parte settentrionale dell'isola, il Constance Aiyana accoglie gli ospiti in 30 magnifiche ville tutte affacciate sull'oceano ed elegantemente arredate in stile zanzibarino. In totale armonia con Madre Natura, Aiyana è il luogo dalla bellezza ancestrale, dove appagare tutti i sensi. Sono tante le esperienze che si possono vivere durante il soggiorno in quest'angolo remoto dell'Africa, dove il fascino esotico dell'oceano incontra il cuore del "continente nero", con le sue tradizioni e la sua magia millenaria.

Per avere un'autentica visione della vita locale, il tour al villaggio di Makangale è un must! Cogliete l'occasione per uscire dai sentieri battuti in mountain bike e imparare dagli stessi abitanti la cultura e le tradizioni di Zanzibar. Vi imbatterete in capanne di ferro ondulato e legno, occasionali scuole di pietra, moschee, potrete salire in cima al faro da cui si gode una vista panoramica, sentirete il suono antico del richiamo del muezzin e delle campane delle chiese, le risate dei bambini divertiti che giocano per le strade, i profumi intensi delle spezie, incontrerete uomini in bicicletta, donne che trasportano ceste di chiodi di garofano, persone anziane che siedono ai margini della strada a guardare il mondo che passa mentre il cinguettio degli uccelli si mescola ai canti dei pescatori in uno scenario mistico e vivace al contempo.

L'arcipelago di Zanzibar ospita alcuni dei migliori siti di immersione del mondo, con barriere coralline intatte, canali profondi, visibilità eccellente e acque calde. È il posto perfetto per un'avventura subacquea. Ci sono molti siti di immersione, alcuni adatti solo a subacquei esperti e alcuni perfetti anche per i principianti! I siti di immersione dell'isola sono meno

conosciuti e quindi meno affollati di quelli di Zanzibar.

L'isola di Pemba è rinomata per la sua avifauna, nell'isola si possono trovare 183 specie, sia autoctone che migratorie. Tra le specie endemiche il gufo Pemba: questo bellissimo uccello può essere visto dal tramonto, quando lascia la sua casa sugli alberi di chiodi di garofano per cacciare. L'uccello del sole Pemba ha piume blu lucenti e brillanti, facili da individuare. Altre specie da spuntare sulla lista sono il martin pescatore di mangrovie, l'occhio bianco di Pemba e la rondine etiope.

Facendo un tour delle piantagioni di spezie potrete sperimentare i veri sapori e profumi dell'isola, scoprire la vita locale e trovare frutti esotici, spezie e diverse specie di piante, come i chiodi di garofano, la citronella, la cannella, il cardamomo, la curcuma, l'ylang ylang, la noce moscata, lo zenzero, il tamarindo, il peperoncino, l'origano, il pepe nero e la vaniglia, coltivati, essiccati e lavorati sia per il consumo locale che per l'esportazione in tutto il mondo. Scoprite le proprietà e le origini delle spezie e i diversi utilizzi in medicine, cibi e bevande. La foresta pluviale indigena protetta di Ngezi si trova nel punto più a nord dell'isola di Pemba, vicino al Constance Aiyana, ed è una delle ultime aree rimaste della foresta che un tempo copriva gran parte dell'isola. La foresta di Ngezi è ideale per avvistare gli uccelli marini, i colombi verdi, gli astori, il gufo di Pemba e i rari colombi rossi, le scimmie cercopiteco, i bush babies, le volpi volanti, soprattutto al mattino presto e nel tardo pomeriggio. Delimitata da splendide spiagge di sabbia bianca sia a est che a ovest, la lussureggiante foresta di Ngezi è una tappa obbligata per gli amanti della natura. Si riescono a vedere i granchi di cocco sulla spiaggia e se si è fortunati le tartarughe verdi e hawksbill che nidificano sull'isola.

Salpate per un luogo magico dove una tiepida brezza accompagna un viaggio rilassante ed emozionante nelle acque turchesi di Pemba. Il Constance Aiyana propone, tra le diverse escursioni, quella al sandbank, lingua di sabbia bianca dove godersi un esclusivo picnic e sorseggiare un calice di champagne dopo aver nuotato in acque placide e trasparenti. cod 60769

Constance Aiyana
Makangale Beach - Pemba Island
(Tanzania) - Tel +255 776 912800
www.constancehotels.com

Fiola dagli Usa al Marriott Venice Solo cucina italiana per Trabocchi

di *Alberto Lupini*

Lo stellato che guida il secondo gruppo di ristoranti italiani negli Stati Uniti apre ora in Italia e ribadisce l'obiettivo di rilanciare la tradizione italiana a tavola. È il cuoco italiano di riferimento della capitale degli Stati Uniti, nonché uno degli chef-patron più importanti degli States. Dopo il successo oltreoceano (dove rappresenta il secondo gruppo di ristorazione tricolore, con il ristorante di punta, Fiola DC, che ha conquistato una stella Michelin) Fabio Trabocchi allarga a livello internazionale la sua realtà imprenditoriale e lo fa tornando in Italia, al 5 stelle lusso JW Marriott Venice Resort & Spa, dove da poche settimane ha aperto un nuovo ristorante, il Fiola at Dopolavoro Venezia che, in un ambiente curato architettonicamente e negli arredi, offre un menu innovativo (che cambierà ogni giorno come è la regola nei suoi locali negli States), ma allo stesso tempo profondamente radicato nei sapori dell'Italia e dell'Adriatico. Valorizzare la materia prima e le tradizioni è del resto l'obiettivo di Trabocchi, e così come fa negli Stati Uniti offre piatti dove la tecnica è funzionale a valorizzare i sapori autentici. Il tutto con un equilibrio e un'eleganza che sono davvero sorprendenti.

Se da un lato nel menu si può trovare il piatto a cui è legato dal '99, un delicatissimo Raviolo di pasta di riso ripieno di astice, zenzero ed erba cipollina, dall'altro le proposte che abbiamo degustato in anteprima sono una riproposizione in chiave assolutamente originale e contemporanea di un gusto tutto italiano. Insuperabile in proposito il Piccione cotto alla maniera tradizionale del pollo, sul mattone. Il segreto della cucina di Trabocchi è la combinazione tra ingredienti stagionali provenienti dal mercato di Rialto a Venezia e dall'Adriatico, le verdure coltivate nell'orto dell'isola e l'olio di oliva locale. E a giudicare da quello che abbiamo assaggiato, la stella negli Usa è più che meritata e ci sono valide ragioni per immaginare che possa bissarla in Laguna, riportando al Dopolavoro il riconoscimento conquistato dal suo predecessore Federico Belluco. cod 60362

JW Marriott Venice Resort & Spa
Isola delle Rose, Laguna
di San Marco - 30133 Venezia
Tel 041 8521300
www.jwvenice.com

Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

TuttoPizza

4° SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

20>22 MAGGIO 2019

MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

INGRESSO GRATUITO
RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

In contemporanea:

4° Trofeo Tuttopizza

PIZZACHEF
GALA DELLA PIZZA GOURMET

CORSO PER A.P.P.
ASSAGGIATORE PROFESSIONALE di PIZZA

2° CONVENTION NAZIONALE DEL PIZZAIUOLO

INFO: +39 081 19173674
tuttopizzaexpo.com

organizzata e promossa da:

ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI

ticketlab

SQUISITO EVENTI

main sponsor:

BANCA POPOLARE VESUVIANA

Cocoloco fa il bis

Diego Nuzzo, chef e patron de L'Altro Cocoloco di Napoli, arriva a Milano portando con sé il grande amore per la cucina partenopea e la maestria nella lavorazione del pesce in ogni sua forma. 500 metri quadri, 100 posti a sedere e un ambiente di estrema eleganza. Il locale, progettato dallo studio di architettura Redaelli e Associati e interamente arredato da Costa Group, si sviluppa su ampie vetrate che affacciano in via Fabio Filzi 8. Vetrate dalle quali traspare qualità, cura e ricercatezza oltre che un'atmosfera calda e accogliente che inevitabilmente cattura l'attenzione dei passanti.

L'intenzione del progetto è quella di creare uno spazio moderno, sofisticato e raffinato dove l'eleganza e il calore dei materiali, accuratamente scelti, generano un'installazione contemporanea, un'estetica leggera e luminosa che sfrutta le generose dimensioni dello spazio esistente.

All'entrata il cliente è accolto da un'area lounge, un cocktail bar e sedute in pelle di tonalità chiara. A seguire un grande banco dedicato al pesce, il vero protagonista, rigorosamente fresco e ben esposto, la cui importanza è accentuata dal rivestimento delle pareti sul retro: una texture color oro brillante che genera una superficie tridimensionale e che rimanda ad uno scrigno prezio-

so, custode della materia prima e della qualità, marcando così il caposaldo della cucina dello chef Diego Nuzzo.

Il pavimento in legno presente su tutta la superfice del locale porta calore e crea - a questo punto - un tutt'uno con le pareti e il soffitto, dando così magicamente vita ad un tunnel di luci e vini che accompagnano il cliente fino al ristorante.

La geometria molto precisa crea una serie di spazi sensuali e accoglienti. I visitatori sono abbracciati e stimolati attraverso il cambiamento di dimensioni e forme: si genera una sequenza di spazi, ciascuno definito, ma che contemporaneamente scorre l'uno nell'altro per

e apre a Milano

guidare piacevolmente l'ospite. Gli spazi sono visibili gli uni dagli altri eppure ognuno di essi si riserva di far sentire a proprio agio il fruitore. La divisione delle aree è discreta consentendo di frazionare gli ambienti per creare spazi più intimi e conviviali.

Accedendo alla "navata" adibita a sala ristorante si è come trasportati in un'altra dimensione dove ogni piccola area, privata e personalizzata, si caratterizza per la cura del dettaglio. Le sedute si alternano tra divani e poltroncine circolari e avvolgenti, in velluto, di colore blu e arancione. Le pareti, decorate artigianalmente con una texture appositamente disegnata, sono impreziosite da sottili listelli in legno con finiture ottone, dettagli che con un importante gioco di luci e ombre creano un effetto geometrico a rilievo, soffuso, signorile e delicato.

A concludere lo spazio è un muro specchiato che diventa il punto focale della prospettiva della navata. Questo, riflettendo le volte piramidali, crea l'illusione di un soffitto infinito scandito solo dal ritmo dei grandi pilastri che hanno come capitello le più preziose bottiglie di vino, di varie dimensioni, provenienti da ogni parte del mondo. Le bottiglie stesse, opportunamente illuminate ed enfatizzate, diventano protagoniste completando, insieme altri preziosi elementi di oggettistica autentica e alcune opere di grande valore, l'attenzione posta alle pareti. Prima tra tutti l'installazione di Loris Cecchini, artista italiano conosciuto nel mondo per la sua capacità di trasmettere poesia.

Al Cocoloco nulla è lasciato al caso. Ogni dettaglio - a partire dal progetto architettonico, passando per il design fino ad arrivare all'arte - è stato studiato, ponderato e cucito su misura. Il contesto unico e la magica abilità delle mani dello chef Diego Nuzzo sono ora a disposizione del vero buon gusto. cod 60547

Cocoloco
via Fabio Filzi 8 - 20124 Milano
Tel 02 36757920
www.cocoloco.rest

Trattoria Dino

Dal 1897 storia di cucina e cultura toscana

A San Colombano (Fi) la Trattoria Dino festeggia oltre 120 anni di storia con un libro che racconta lo sviluppo di un locale diventato con il tempo un'icona della ristorazione toscana. Aperto nel 1897 come bottega alimentare e poi trasformato in trattoria negli anni Cinquanta, è arrivato alla quinta generazione restando fedele alla tradizione culinaria fiorentina. Sullo sfondo delle vicende familiari e aziendali, i cambiamenti sociali della piana di Scandicci e della vicina Firenze. Alla presentazione del volume curato da Marco Conti e Andrea Novembrini, lo scorso aprile, c'erano, insieme al patron Paolo Raveggi e agli autori, anche il sindaco di Scandicci Sandro Fallani, il presidente di Fipe Confcommercio Toscana Aldo Cursano e il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni. Il ricavato dalle vendite del volume sarà devoluto alla Pro loco Piana di Settimo e all'istituto alberghiero Buontalenti.

Pagina dopo pagina, il testo ripercorre oltre un secolo di tradizione culinaria fiorentina, ben conservata nei piatti che ancora oggi vengono serviti, frutto dell'elaborazione fedele di ricette tramandate da bocca a orecchio, come si faceva un tempo, e mai tradite per strizzare l'occhio alla contemporaneità. Sullo sfondo, i cambiamenti storici e sociali della piana di Scandicci e della vicina Firenze, narrati attraverso le vicende del bisnonno Giuseppe, titolare della prima bottega alimentare, che suo figlio Dino negli anni Cinquanta trasformò in trattoria per poi passarla ai figli Giuseppe, Doriana e Giampiero con la moglie Marisa, i genitori di Paolo Raveggi. Una invidiabile continuità aziendale arrivata oggi alla quinta generazione con due dei tre figli di Paolo, Lorenzo e Gabriele, entrambi chef, e tra poco forse anche con Leonardo, il più piccolo. I primi due, poco più che ventenni, diplomati all'alberghiero, in cucina elaborano ancora le ricette messe a punto da nonni e bisnonni, per preservare i sapori che hanno reso il ristorante così noto e amato. Il padre Paolo si occupa della sala, muovendosi fra i tavoli con la flemma di un oste d'altri tempi, fra commenti arguti sull'attualità e sorrisi amichevoli.

«Un'atmosfera davvero senza tempo - ha detto il presidente di Fipe Confcommercio Toscana **Aldo Cursano**, autore di uno dei contributi che arricchiscono il libro - dove si riscopre lo spazio delle relazioni umane. Perché Da Dino non si va solo a consumare un pasto, si va a nutrire l'anima. In fondo, il ristorante è proprio questo: la "casa fuori casa" degli italiani. E noi ristoratori facciamo il mestiere più bello del mondo, che consiste nel far stare bene le persone».

«Per certi versi - ha detto **Paolo Raveggi** - la cucina della nostra trattoria può sembrare obsoleta, perché non rispecchia gli standard dettati da alcune trasmissioni culinarie in tv, ma non barattare il nostro dna con le mode è il nostro punto di forza. Vogliamo farvi mangiare cibi naturali e genuini, con portate che possono sembrare semplici o povere, ma che, al contrario, sono ricche di tradizione e di sapori della cucina fiorentina». Al bando dadi e correttori alimentari, cibi acquistati precotti o cotti: tutto viene fatto alla vecchia maniera in modo naturale e casalingo. cod 60315

Trattoria Locanda Dino
via San Colombano 78-82 - 50018 Scandicci (Fi)
Tel 055 790005
www.trattorialocandadino.com

L'OFFERTA GOURMET DEL FEUERSTEIN IMPREZIOSITA DAL NUOVO ARTIFEX

Feuerstein aggiunge un ulteriore tassello alla sua offerta gastronomica di alto livello: il prossimo 24 maggio aprirà infatti "Artifex", il nuovo esclusivo ristorante gourmet. L'offerta sarà composta da un allettante mix tra le eccellenze gastronomiche dell'Alto Adige, abbinate a sorprendenti suggerimenti della cucina internazionale e nazionale. Il tutto sotto la sapiente regia dell'executive chef Tina Marcelli, originaria della Valle Aurina, con alle spalle un curriculum di alto livello, che l'ha vista operare, tra l'altro, al Gartenhotel Moser di Appiano (Bz), all'Alpen Palace in Valle Aurina, al ristorante Sillianer Wirt in Austria e all'Hilton di Monaco di Baviera.

Le proposte del menu di "Artifex"? Il Dim Sum, vero e proprio rito culinario orientale, rivisitato in chiave altoatesina in un caleidoscopio di gusti che spaziano dalla bresaola ai funghi, associati al kaffir o al tipico dashi giapponese, oppure il Risotto Acquerello con asparagi, gamberi rossi di Mazara e lime e, ancora, il prelibato Salmerino della Valle Passiria cucinato con beurre blanc e yuzu, il più ricercato tra gli agrumi, che negli ultimi anni ha trovato ideale dimora nella haute cuisine, capace di esaltare il gusto degli ingredienti del piatto. Il menu è contrappuntato al meglio dalle proposte della rinnovata cantina vini, aperta dallo scorso 13 aprile, forte di 500 etichette con un focus sull'Alto Adige - ma non mancano naturalmente etichette internazionali - selezionate dall'head sommelier Eros Teboni, 27enne originario di Colle Isarco, premiato lo scorso 30 giugno come miglior sommelier del mondo secondo la Fis - Worldwide sommelier association, associazione mondiale che raccoglie le più prestigiose realtà del settore.

Il ristorante gourmet "Artifex", aperto giovedì e venerdì, dalle ore 19 (aperitivo nel ristorante), propone esclusive serate con soli 4 tavoli da 4 coperti, per un totale di 16 posti a sedere. cod 60688

Feuerstein Nature Family Resort
via Fleres 185 - 39041 Brenner (Bz)
Tel 0472 770126
www.feuerstein.info

"BOLLE", IL LOCALE DI PENTOLE AGNELLI IN CUCINA FILIPPO CAMMARATA

Pentole Agnelli da giugno lancerà il suo nuovo progetto di ristorazione "Bolle", un locale da 40 coperti che aprirà a Lallio (Bg) e che vedrà a capo della cucina lo chef **Filippo Cammarata**. Cinque i soci che hanno dato vita al progetto, che vede a capo Angelo Agnelli, amministratore delegato di Pentole Agnelli. Il locale sorgerà nella nuova palazzina in via Provinciale 30 al primo piano, mentre al piano terra Pentole Agnelli darà spazio allo showroom che, dunque, si sposterà dall'attuale via Madonna, sempre a Lallio.

Quello che i clienti troveranno nei piatti sarà una fusione tra l'origine siciliana dello chef e i sapori che lui stesso ha conosciuto e acquisito nel corso delle sue esperienze in giro per l'Italia. Compresa Bergamo, perché il suo diploma l'ha ottenuto all'Istituto Alberghiero di San Pellegrino.

L'apertura del locale è prevista sia a pranzo che a cena dal lunedì al venerdì; sabato sarà possibile solo pranzare, mentre la domenica sarà il giorno di chiusura. cod 60733

MILANO EAT&DRINK

DISPENSA EMILIA, SAPORI EMILIANI CON LAMBRUSCO, PIADE E TIGELLE

di *Gabriele Ancona*

Un nuovo punto di aggregazione nella sempre più vivace stazione Centrale di Milano, uno spazio che vuole essere snodo di ristorazione veloce per i viaggiatori e locale cittadino. Un luogo che strizza l'occhio alle tendenze, anzi, spesso le supera: qui, per esempio, lo Spritz è a base Lambrusco.
Quello di Milano è il 12° locale del network Dispensa Emilia. Specialità della casa, la tigella dell'Appenino modenese e, a seguire, i primi piatti storici della cucina emiliana. Nei ristoranti Dispensa Emilia tutto viene preparato al momento, davanti agli occhi del cliente: si ordina e si paga in cassa per poi accomodarsi al tavolo e attendere pochi minuti per essere serviti. Un dispositivo "Trovami" aiuta gli assistenti di sala a individuare il tavolo, in modo da offrire un servizio rapido e preciso. Quaranta coperti e altrettanti nel dehors, la tigelleria propone una carta ricca di 25 tigelle tra classiche, vegetariane, dolci, creative e di ricerca, anche in menu degustazione, affiancate da tagliatelle, tortelloni, tortellini, lasagne e da un nutrito ventaglio di insalate. Una formula che punta su buona cucina in velocità e ottimo rapporto qualità/prezzo, in media poco più di 10 euro con un calice di vino. cod 60483

Dispensa Emilia
piazza Luigi di Savoia 1 - 20124 Milano - Tel 02 25062346
www.dispensaemilia.it

PALERMO EAT&DRINK

LA CUCINA MODERNA DI VINO VERITAS E UNA CARTA VINI DA 2MILA BOTTIGLIE

di *Gianni Paternò*

Vuoi mangiare bene e bere ancora meglio a Palermo? Vai da Vino Veritas, enoteca con cucina a vista dove puoi scegliere tra i tavoli in vetro immersi tra 2mila bottiglie o i posti all'esterno. E se pensi di spendere molto per il vino, ti sbagli, al tavolo paghi la bottiglia allo stesso prezzo di quanto pagheresti per portartela a casa, aggiungendo solo 7 euro di diritto di tappo.
È l'idea vincente del proprietario Giuseppe Lisciandrello, che vendendo vino invoglia a bere bene. Giuseppe, dopo essersi fatto le ossa per anni in una famosa enoteca, ha aperto la sua nel 2001. Non contento, nel 2011 ha inaugurato questa con cucina dove dall'inizio, conferma di successo, gli stessi chef Angelo Gervasi e Daniele Scarlata deliziano il palato dei clienti anche con aperitivi vari.
Da Vino Veritas quindi si va per prima cosa per bere grandi vini, tanti internazionali, senza "svenarsi", accompagnando i calici con pietanze realizzate con materie prime di eccelsa qualità, piatti semplici che attingono ad una tradizione non solo siciliana, rivista in chiave più moderna. Il menu è stampato ogni giorno in base alla spesa fatta personalmente da Giuseppe, che propone sempre un numero sufficiente di piatti. Non esiste una carta dei vini, non sarebbe possibile comprenderli tutti; allora ci si alza e si curiosa tra le varie bottiglie col prezzo in mostra, si sceglie quella che aggrada o ci si fa consigliare da Giuseppe e dalla sua squadra. cod 60612

Vino Veritas Enoteca & Bistrò
viale Boris Giuliano 22 - 90144 Palermo
Tel 091 342117 - www.vinoveritasenoteche.it

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS

KENYA - MALDIVES - MOZAMBIQUE - ZANZIBAR

BOLOGNA EAT&DRINK

GINO FABBRI COME GLI STELLATI ALTA PASTICCERIA, LONTANA DAL CENTRO

di Giuseppe De Biasi

Non è una nuova apertura ma la sorpresa che produce ad ogni incontro la pone come una novità che si ripete. Stiamo parlando di Gino Fabbri. Presidente delll'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiana), Campione del mondo di pasticceria e campione di solidarietà in tante iniziative benefiche sparse per l'Italia (e non solo). La pasticceria che porta il suo nome non è un luogo di passaggio, ci si va apposta, esattamente come accade con tanti ristoranti stellati posti in luoghi isolati. E il paragone non è casuale perché il locale di Gino è davvero "stellato" (a quando le stelle Michelin ai pasticceri?).

Il bancone vetrina che accoglie i clienti si presenta come un vero "attentato glicemico" con una varietà e una perfezione esecutiva dai mignon ai lievitati dolci e salati da appagare al solo imprinting visivo. Nella vetrina a fianco un saggio dei classici di Fabbri nella produzione artigianale di torte, a cui si affiancano i prodotti stagionali come panettoni, colombe, dolci carnascialeschi, che di volta in volta hanno spazi dedicati. Senza soffermarsi su torte e preparazioni di alta pasticceria, provate una semplicissima brioche e vi renderete conto di cosa significa l'arte dei lievitati che, come sanno gli addetti ai lavori, è forse il banco di prova più impegnativo.

La voglia di imparare (e di trasmettere ai giovani allievi, senza lesinare sui propri "segreti") si ritrovano in ogni prodotto presente. Una nuvola di piacere a pochi centesimi di differenza rispetto ad una semplice brioche, spesso surgelata, di un bar del centro. Provare per credere, la F... fa la differenza! cod 60609

Gino Fabbri Pasticcere
via Cadriano 27 - 40127 Bologna
Tel 051 505074
www.ginofabbri.com

ROMA EAT&DRINK

ZUMA, TUTTE LE SUGGESTIONI D'ORIENTE

di Mariella Morosi

Cucina fusion giapponese di alto livello, servizio impeccabile e ambiente elegante e accogliente: è quanto offre Zuma, ristorante dal format internazionale di Palazzo Fendi. Lo spazio occupa due piani e intorno alla lounge&bar c'è una terrazza con vista sulla Roma più bella. L'arredo è tutto in materiali come pietra, legno, acciaio e vetro, a rappresentare il frutto dell'unione di aria, acqua, terra e fuoco, i quattro elementi della natura.

Aperto poco più di due anni fa, ha subito conquistato il gusto di chi ama le suggestive sensazioni gustative che vengono da un mondo lontano e misterioso, fatto non solo di sushi o sashimi, che dimostra il profondo rispetto che lega il popolo giapponese al cibo.

Da Zuma operano tre diverse cucine: la principale; la griglia robata di varie altezze, che è di per sé uno spettacolo da godere, mentre gli chef piegano la forza della fiamma ai cibi; e infine il bancone del sushi, con tutto il fascino della perfezione del taglio del pesce e della preparazione dei risi. Tutto è all'insegna della convivialità, dai tavoli al servizio fino alla sequenza dei cibi che arrivano a tavola. La materia prima è sempre freschissima, elaborata da competenti chef internazionali assistiti da una brigata di cucina composta da una trentina di persone e con ingredienti che vengono dal Giappone. I menu degustazione variano dagli 85 ai 145 euro, ma molte sono le piacevoli sorprese ordinando à la carte. Imperdibili i classici come Astice arrosto con peperoncino verde e shiso, Manzo con salsa wafu e agio croccante, Branzino con pomodoro abbrustolito e zenzero, Gamberi e gamberetti con verdure miste, tutto questo prima di passare agli irresistibili tempura. cod 60593

Zuma Rome
via della Fontanella di Borghese 48 - 00186 Roma
Tel 06 99266622 - www.zumarestaurant.com/locations/rome

RITU DALMIA E VIVIANA VARESE INSIEME NELLA CUCINA DI SPICA

di *Elisabetta Paseggini*

In attesa dell'apertura del suo secondo progetto milanese, **Ritu Dalmia** annuncia la partecipazione di **Viviana Varese**, una stella Michelin, nella squadra di Spica. Non un concept ma una "questione di cuore", attraverso i cibi selezionati dai luoghi del mondo più amati dalle due chef, una storia d'amore per il viaggio, la scoperta, la condivisione. Accanto al viaggio non mancheranno le origini di Ritu e Viviana, un cuore indiano e uno italiano, cucine che alimenteranno un menù in continuo cambiamento, risultato di nuovi viaggi e nuove scoperte culinarie. Racconta Viviana Varese: «Amo i tacos, ne ho mangiati di eccellenti in Messico, mentre qui in Italia non sono mai all'altezza. Così ho trovato tre ragazzi messicani che in Umbria li realizzano lavorando il mais con la calce, il risultato è un sapore fantastico». Sarà uno dei piatti che si potranno gustare da Spica che sarà un giro del mondo gastronomico mediato dall'esperienza di Ritu Dalmia e da Viviana Varese. Il grande spazio che sta sorgendo in via Melzo (probabilmente inaugurato verso metà giugno) sarà realizzato dallo studio Vudafieri-Saverino Partners. cod 60395

NAPOLI EAT&DRINK

RISTORAZIONE ED ENTERTAINMENT LA COMBINAZIONE VINCENTE DA "BASILICO"

di Vincenzo D'Antonio

Locale di successo a Sorrento, nel foyer del cinema Armida, a dimostrare che ristorazione ed entertainment di qualità costituiscono binomio vincente per una clientela esigente. Il moderno approccio alle sale cinematografiche, con la benedetta proibizione del fumo e con la civilissima abitudine di non entrare in sala a proiezione in corso, ridisegna la valenza del glorioso foyer.
La presenza nei centri commerciali di punti di ristoro che hanno un buono standing qualitativo sta diventando fenomeno virtuosamente solido e sta a testimoniare quanto pervasivo sia il food, anche in spazi non esclusivamente ad esso dedicati.
Orbene, il combinato dei due fattori, prodigiosa l'intuizione imprenditoriale di Maurizio Mastellone, generò nell'autunno del 2017 l'apertura di Basilico nel foyer del cinema Armida, il cinema storico di Sorrento, di proprietà da sempre della famiglia Mastellone.
Policromia allegra, tavoli e sedie ad irrorare sul nascere atmosfera gaia. Abile la mano provvida dell'architetto Antonino Aprea. Al Basilico ci si va indipendentemente dal voler vedere il film. Basilico ha ampiamente conseguito in questi 18 mesi sua meritata autonomia funzionale.
Simpatico ed efficace, in quanto immediatamente esplicativo dell'offerta, il sottotitolo del menu: pizza - pasta - cuoppo. Il cuoppo è carta involtolata tale da assumere sembianza di cono ed in essa il prode friggitore inserisce delizie che ben calde giungono a tavola ed agevolano l'innesco della conviviale allegria. Menu ben fatto e ben fatta la versione in lingua inglese, la cui assenza sarebbe qui inconcepibile. Come poco attrattive sarebbero fasce orarie di apertura di ristoranti tradizionali. Qui si tende all'Aao ovvero Almost always open e pertanto Basilico è aperto dalle 11.00 del mattino alle 11.00 della sera.
Basilico è pietra angolare di format replicabile in altri luoghi vocati all'entertainment, a suggello di quanto vero è che le proposte di buon cibo incontrano e soddisfano una domanda che c'è e che è in crescita. cod 60761

Basilico
corso Italia 219 - 80067 Sorrento (Na)
Tel 081 8772048
www.basilicoitalia.it

AMASTUOLA, OSPITALITÀ A TUTTO TONDO VINO, CUCINA GOURMET E BENESSERE

di Lucia Siliprandi

La Masseria Amastuola Wine Resort è situata nel parco regionale Terra delle Gravine in località Crispiano (Ta). Il territorio fu nel corso dei secoli un importante crocevia di civiltà come testimoniano i dolmen paleolitici della necropoli di Accetta e gli Ori di Taranto, preziosi monili di epoca magno-greca rinvenuti durante gli scavi archeologici. La masseria, che occupa circa 170 ettari in gran parte coltivati a vigneto, è punteggiata da ulivi secolari e da muretti a secco.

Il restauro della vecchia masseria, le cui origini risalgono al 1400, ha rispettato l'architettura originaria e la tradizione locale (muri in pietra e pavimenti in cementine). L'elegante wine resort ha un corpo principale - un open space su più livelli - con sala degustazioni, wine bar, bottaia, ristorante e camere al primo piano e una "dépendance" di stanze, ciascuna con ingresso indipendente, realizzate nel vecchio ovile. La suite padronale ha un design molto chic: vasca da bagno nel centro, lavabo in pietra naturale, parete del bagno rivestita con maioliche artigianali di Laterza e lampade di ceramica di Grottaglie. Nella Superior su una superficie di 51 mq troviamo quattro ambienti distinti: ingresso-soggiorno, disimpegno-guardaroba, bagno e stanza da letto. Nella piccola corte sorge una chiesetta del XVIII secolo e dalla terrazza del cortile si gode una vista mozzafiato sul Mar Ionio e sul vigneto giardino.

Servizio in camera per i trattamenti benessere. Da provare il massaggio rituale Aromasoul - Elements massage, un'esperienza sensoriale per ritrovare forza e vitalità. Un viaggio di scoperta che attraversa quattro mondi. Si parte dall'Oriente con un massaggio calmante e anti stress, si passa al caldo abbraccio del Mediterraneo che drena le tossine e tonifica la muscolatura, si indugia nel massaggio indiano che allevia i dolori muscolari, stimola la circolazione e sprigiona un senso di calore. E, infine, si approda nel deserto per un massaggio arabo che rigenera ed energizza il corpo e la mente. cod 60613

Amastuola Masseria e Wine Resort
strada provinciale 42 - 74012
Crispiano (Ta) - Tel 099 9908025
www.amastuola.it

IL LUSSO DISCRETO DI AMAN RESORT

di Leonardo Felician

A pochi passi dal ponte di Rialto a Venezia, l'Aman Venice esiste dal 1988 ed è l'unica struttura del brand in Italia. A contraddistinguerlo il lusso discreto tipico di una casa privata.

Si tratta di un palazzo nobiliare cinquecentesco affacciato sul Canal Grande nel sestiere di San Polo, a pochi passi dal ponte di Rialto. La lunga hall presenta cimeli come la lampada di una galera veneziana della battaglia di Lepanto o il pozzo con la statua del conte Nicolò Papadopoli, i cui discendenti abitano ancora in spazi privati del palazzo. Il grande giardino interno affacciato sul canale è un'oasi di tranquillità. Le camere e suite, una diversa dall'altra, sono solo 24, sparse nei due corpi del palazzo, di dimensioni generose, supertecnologiche e dotate di forte individualità. Sopra si trova un piano ammezzato e più in alto il secondo piano nobile, riservato agli ospiti residenti, con la sala dei giochi da tavolo e la biblioteca con pareti in cuoio di Cordova. cod 60595

Aman Venice - Palazzo Papadopoli
calle Tiepolo 1364 - 30125 Venezia
Tel 041 2707333
www.aman.com/resorts/aman-venice

TORINO EAT&DRINK

VERDURE ATIPICHE, ERBE AROMATICHE CUCINA DI IERI E DI OGGI DA ERAGOFFI

di *Piera Genta*

A fine ottocento si chiamava Goffi Del Lauro, un'osteria in mezzo ai lauri, ai piedi della collina torinese in riva al fiume dove i pescatori si facevano friggere i pesci. La frequentavano anche dagli amanti della lirica perché il titolare era un tenore del Teatro Regio di Torino. Nell'ottobre 2018 è rinata per opera di tre amici, con una nuova impostazione: una cucina di taglio moderno, che non ha perso in alcuni piatti iconici il suo carattere originario, è stata affidata a Lorenzo Careggio, un curriculum in cui emergono le esperienze all'Accademia Niko Romito, al ristorante Carignano di Torino e contaminazioni culturali che vanno dal Marocco (dove è nato) all'India e alla Liguria. Le verdure, anche insolite, come le foglie di senape scoperte sui banchi dei contadini del mercato di Porta Palazzo e le erbe aromatiche che coltiva nell'orto di famiglia, sono ingredienti che non mancano mai nei suoi piatti.

Quattro i percorsi gustativi tra cui scegliere, anche mescolando le preparazioni: carnivoro, erbivoro, benessere ed onnivoro, tutti a 50 euro, bevande escluse. E ancora, la carta, il menu esploratore con due portate e un dolce a discrezione dello chef a 35 euro, oppure sei portate a 65 euro. Completano l'offerta una cantina con 300 etichette selezionate tra piccoli e piccolissimi produttori. Pochi i tavoli, l'ambiente molto curato e un servizio attento tutto al femminile. Oltre al ristorante, la cantinetta Goffi, una saletta nel cortile interno disponibile per cene private per 8 persone. cod 60492

EraGoffi
corso Casale 117 - 10123 Torino
Tel 011 4273450
www.lalimonaia.org

IL MENU DI PESCE DI GIÒ A SERIATE CONQUISTA I BUONGUSTAI BERGAMASCHI

di *Roberto Vitali*

I Buongustai bergamaschi sono rimasti stupiti dal menu primaverile a base di pesce preparato da Giovanni D'Auria e dalla sua équipe al ristorante "Giò" a Seriate (Bg). Ha compiuto 35 anni il Club Buongustai Bergamo, e di locali ne hanno provati parecchi in tutti questi anni. Eppure, Giò è riuscito a stupirli ancora una volta. Aperto da quattro anni soltanto, il ristorante Giò ha bruciato le tappe nelle preferenze di una clientela competente e fedele. E fedeli sono stati anche i Buongustai, che con il loro club erano già stati qui due anni fa e in quella occasione avevano riconosciuto al locale il "Certificato di merito".

Merito ampiamente dimostrato anche nella nuova serata, durante la quale sono stati serviti: brioche salata con salmone, ricotta e mascarpone; astice con verdurine e pane al peperone; capesante scottate con zucchine, menta e guancialino; tartare di ricciola, carpaccio di pesce spada e ostrica; alice piena fritta, gambero rosa e polpetta di baccalà. Come primo piatto una splendida fregola di mare con canocchie, calamaretti spillo, cozze, vongole e piovra. Applausi per il secondo piatto, un rombo di Chioggia con carciofo fritto e salsiccetta sbriciolata.

Ottima supervisione del direttore Fabio Rota, sommelier preparatissimo non solo sui vini, Champagne compreso, ma anche sulle acque minerali (è l'unico idrosommelier diplomato che operi nella ristorazione bergamasca). cod 60334

Ristorante Giò
via Nazionale 51 - 24068 Seriate (Bg)
Tel 035 291247 - www.ristorantegio.it

L'agricoltura marchigiana, sogno del giovane favoloso

di Claudio Riolo

L'aereo da e per Ancona sorvola il porto e la città, la costa del monte Conero e la baia di Portonovo, il paesaggio incantevole del Parco del Conero. Istituito nel 1990 ha garantito la tutela del territorio e dell'agricoltura. Ne è esempio il Rosso Conero, famoso nel mondo. Dagli anni '90 l'agricoltura regionale ha contraddistinto il nuovo modello economico. Investimenti per l'occupazione, limitazione degli antiparassitari chimici, recupero dei terreni forestali abbandonati, biologico. Sapori di mare e di campagna si sposano, i ristoranti accolgono questa produzione di qualità nata grazie al "sol che nasce su romita campagna" (Giacomo Leopardi).

Bontà delle Marche
Gastronomia e ristorante ad Ancona

● Accogliente e rifornita gastronomia al piano terra e moderno ristorante al primo piano: una formula vincente. Il locale è bello, vetrina di delicatezze marchigiane in un palazzo storico; nel centro di Ancona, di fronte al simbolo della città, la monumentale e caratteristica fontana delle 13 Cannelle, all'angolo con piazza Roma.

Gabriele Capannelli ha aperto il negozio nel 1997 con la collaborazione del babbo Dario; quando iniziò era in anticipo sui tempi e non fu facile riempire tutti gli scaffali. Ora l'offerta agricola della piccola industria di settore è molto più ampia e sui due piani del negozio c'è solo l'imbarazzo della scelta fra mille tipi di bontà.

Al piano terra buona parte dello spazio è occupato dall'immenso banco delle specialità gastronomiche preparate nel proprio laboratorio di rosticceria; ai piatti tipici marchigiani e di cucina italiana, si affiancano formaggi e salumi da quasi tutte le regioni produttrici. Seguono i formaggi di ogni varietà e stagionatura, sott'oli e sott'aceti, marinature. Primeggia anche la pasta all'uovo, per lo più di aziende artigiane, ben 15 etichette di olio extravergine di oliva, marmellate, conserve, dolci tipici. C'è tutto e il meglio di tutto. *Ambasciatore delle Arti: Bontà delle Marche suggerisce il Museo archeologico nazionale delle Marche ad Ancona.* cod 60763

Bontà delle Marche
corso Mazzini 96 - 60121 Ancona
Tel 071 53985 - www.bontadellemarche.it

Cucina gourmet in spiaggia
alla Capannina di Portonovo

● La posizione è incantevole, il locale è affiancato alla spiaggia bianca di ciottoli, protetta dal declivio del monte Conero e dalla ricca vegetazione. Cielo e mare immensi con tutte le sfumature del blu e del verde, tra la chiesetta romanica e l'antica torre d'avvistamento, oltre a un ampio parcheggio custodito. La Capannina di Portonovo nasce nel 2014 con Beatrice Borghi, con il marito Maurizio e i figli Andrea e Vittorio, con Lorenza Iacopini e Gabriele Capannelli; Lorenza è figlia d'arte grazie alla bisnonna che gestiva una trattoria in città e alla nonna, famosa cuoca nel Fermano. Beatrice ha una gran passione culinaria e lo dimostrano i biscottini deliziosi che prepara personalmente.

Lorenzo Montesi è il cuoco, irruente e focoso come la professione richiede. La nuova Capannina debuttò con lui, che considerò una sfida la preparazione di un'infinità di coperti. Ecco qualche piatto, solo per esempio, di una cucina certo entusiasmante e innovativa: Assaggio di scampi e gamberi; Stracciatella e cime di rapa; Filini di seppia con crema di piselli e pomodoro scomposto; Salmone, cipolla caramellata e salsa di carota; la Seppia grigliata, testa di calamaro fritta, nero di seppia, crema di cetriolo. *Ambasciatore delle Arti: La Capannina suggerisce la Chiesa di santa Maria di Portonovo.* cod 60772

La Capannina di Portonovo
località Portonovo - 60129 Poggio (An)
Tel 071 801562 - www.lacapanninadiportonovo.it

Alessandro Pipero, Ciro Scamardella, Nicola Ultimo, Antonio Guida, Giovanni Pizzolante, Andrea Aprea, Manuel Tempesta, Valentino Palmisano, Sonia Gioia, Federico Bianconi

FoodExp

Identità e individuo Ricetta per cambiare il mondo

Si è conclusa il 17 aprile la tre giorni di FoodExp, manifestazione all'insegna dei foodchangers, persone che attraverso il proprio lavoro hanno gettato le basi per innescare un cambiamento. Questa è l'idea che sta dietro all'evento voluto da Giovanni Pizzolante e Sonia Gioia. Cerchiamo di capire quanto abbia colto nel segno. Facciamo un passo indietro, siamo a Torre del Parco a Lecce, e il punto nodale sono le persone, gli individui, che attraverso la propria identità si raccontano sul palco di FoodExp. Niente showcooking dietro a cui nascondersi, nemmeno divise. Ma solo la persona.

Si parte con Franco Pepe, con la sua storia di come creare un percorso di successo (planetario) in un borgo di 5mila anime nell'entroterra casertano. «Sono andato a rintanarmi in un luogo dove ho detto: "qui faccio la mia pizza" - racconta - e su quel disco di pasta ho messo un territorio, il mio territorio. Ho creduto in contadini e produttori che si svegliavano la mattina per fare un lavoro onesto. E oggi con la mia pizza vado a dialogare in tutto il mondo. L'importante, dialogando con i ragazzi, è far capire loro di credere in quello che uno sa fare». E conclude: «Si può cambiare il mondo se alla base ci sono passione e competenza». I tanti studenti dei vari istituti alberghieri pugliesi ne sono rapiti, ascoltano e fanno domande.

di Riccardo Melillo

È poi il turno di Corrado Assenza, che come Franco Pepe non ha bisogno di presentazioni. Ancora una volta la chiave di lettura sono le materie prime, le persone che le producono. «Cambiare il mondo - spiega - non solo è possibile, ma doveroso. Dobbiamo sempre crederci e renderlo possibile giorno dopo giorno. Piccoli cambiamenti cambiano e cambieranno il mondo. E questo lo si fa co-

struendosi una propria identità che non sia globalizzata e massificata, ma che sia espressione del proprio essere, dei propri sentimenti e dei propri pensieri, e quindi di individualità. Non ci vuole presunzione ma apertura, per apportare il proprio contributo alla società intera». Mentre è sul palco scorrono le foto che lui stesso fa nei suoi viaggi, di piacere, di ricerca sia di prodotti che di stimoli. Perché, come ricorda, «il km 0 non esiste, esistono i km che devo fare per andare a prendere il bergamotto in Calabria».

Non servono le mode, non serve uniformarsi, serve cercare il meglio attraverso i territori e gli uomini. La caparbietà, la forza di andare avanti contro ogni senso comune. È questa la grandezza di queste persone. Corrado si ferma sul palco per presentare e moderare il prossimo ospite a cui è legato da un profondo rapporto di amicizia: Josko Gravner. La sua visione è tanto semplice quanto determinata: «Non si aggiunge e non si toglie. Prendo ciò che la natura mi dà», stesso principio che sta dietro alla scelta di usare solo viti di Ribolla e Pignolo togliendo gli altri vitigni. Alla domanda rivoltagli dalla platea «Lei crede in Dio?», risponde: «Io ho il mio Dio, che è la Natura».

La seconda giornata si apre all'insegna del rapporto tra sala e cucina. E sul palco ci sono Alessandro Pipero e Ciro Scamardella (Pipero Roma), Andrea Aprea e Nicola Ultimo (Vun Milano), Antonio Guida e Manuel Tempesta (Seta Milano), Valentino Palmisano e Federico Bianconi (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia). Parola d'ordine: squadra. Squadra attraverso le singole individualità. È poi il turno di Riccardo Canella, sous chef al Noma di René Redzepi. L'esperienza di Copenaghen, nata come stage, dura da oltre 5 anni e lì Riccardo ha imparato a «creare qualcosa che duri nel tempo, perché siamo sempre stati abituati a lavorare troppe ore, a venire spremuti fino all'osso. Abbiamo bisogno di persone che si prendano cura l'una dell'altra, è questo secondo me il futuro della cucina».

E ancora a seguire Vincenzo Donatiello, restaurant manager del Ristorante Piazza Duomo di Alba (Cn), che ribadisce la centralità del fattore umano: «Eliminare tutti gli orpelli che non ci servono più e lavorare su tutta quella che è l'immaterialità del rapporto umano tra cliente e uomini e donne di sala. È arrivato il momento di studiare di più i rapporti umani, è arrivato il momento di portare scienze nel nostro lavoro, quindi psicologia, fisiognomica. È arrivato il momento di un grande cambiamento».

L'ultima giornata si è conclusa con un percorso sul cibo del futuro e le ultime parole sono state affidate ad Aimo Moroni e ai mattatori della nuova trattoria italiana che hanno usato le stesse parole d'ordine. Aimo, accolto con una standing ovation e trattenuto per i selfie dai ragazzi degli alberghieri, ha raccontato la storia con la "S" maiuscola, di cui anche lui è stato autore e primo interprete, avendo dato dignità a materie poverissime. «Non è il costo a determinare il valore delle materie prime, il filetto è la più sciocca delle carni, ci sono altri tagli meno nobili che invece hanno un sapore più autentico». Questo ha detto, raccontando delle materie prime che andava a cercare per tutta Italia. Una filosofia che tiene conto del buono e quindi semplice e anche sano. È la materia prima che deve parlare.

Poi Diego Rossi (Trippa Milano) con il suo quinto quarto, Mazzo (Francesca Barreca e Marco Baccanelli al secolo The Fooders di Roma) con una tavola onnivora e Mezza Pagnotta (I fratelli Montaruli di Ruvo di Puglia) paladini delle erbe spontanee della Murgia. La cir-

Corrado Assenza

colarità del discorso è di fatto la stessa di Aimo: la materia prima. Sempre e comunque. Con l'aggiunta della condivisione totale e "pop". Dai nomi dei fornitori alle cene a più mani con menu condivisi.

E come in chiusura ci ricorda Giovanni Pizzolante: «Il futuro passa attraverso l'individuo, il fattore umano è l'essenziale nell'industria alberghiera ma non solo, e dobbiamo anche creare un'opportunità e un'educazione nel mondo di chi fa impresa. Foodexp è un contenitore che deve fare questo, nei prossimi due anni avremo la possibilità di generare un progetto più internazionale perché non basta avere una tradizione, un contenuto italiano, dobbiamo capire anche come funziona tutto il resto e quindi l'appello è che riusciremo a creare un riconoscimento di tutte le nazioni e dare degli input così importanti che possano generare un valore aggiunto».

Hanno colto nel segno? Direi proprio di sì, non ci resta che aspettare i nuovi sviluppi di un evento giovane ma che ha saputo dare fin da subito un segno ben preciso di cosa deve essere l'accoglienza oggi. cod 60410

Colazione in hotel? 8 su 10 la vorrebbero più tipica

La colazione come momento per iniziare bene la giornata, ma anche occasione per conoscere i prodotti locali, durante una vacanza. Otto italiani su 10 tra coloro che frequentano gli hotel, la vorrebbero più tipica . È ciò che emerge dal Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2019 di **Roberta Garibaldi**. Per una colazione buona e a base di prodotti tipici, la maggior parte dei turisti italiani sarebbe anche disposto a spendere qualcosa in più, anche 2-3 euro al giorno per il 63% degli intervistati, mentre quasi uno su due (il 43%) arriverebbe a

pagare anche 5 euro in più. L'interesse nei confronti di una colazione tipica cresce ulteriormente nei turisti enogastronomici: l'87% di coloro che, negli ultimi tre anni, hanno svolto un viaggio con motivazione enogastronomica, vorrebbe avere la possibilità di degustare prodotti e ricette del territorio nel corso di questo pasto, il 75% pagherebbe senza problemi una maggiorazione di 2-3 euro (sempre a persona) mentre il 56% fino a 5 euro.

«Parliamo di numeri importanti - spiega Roberta Garibaldi - che non solo certifica l'importanza di questo pasto anche nel corso del viaggio, ma che può diventare un forte elemento di attenzione e differenziazione per le strutture ricettive».

I viaggiatori italiani valutano favorevolmente iniziative atte a ridurre lo spreco di cibo, come nel caso delle strutture ricettive e della prima colazione. L'84% gradirebbe che il cibo non consumato dai clienti venisse donato in beneficenza, l'80% che la struttura attivasse delle "buone pratiche" per limitare lo spreco di cibo nella prima colazione e nei buffet, e il 74% che fosse esplicitamente indicato sul banco della prima colazione di mettere nel piatto solo il cibo che si consuma per evitarne lo spreco. Tali iniziative trovano un ancora maggiore apprezzamento da parte dei turisti enogastronomici.

La gran parte dei clienti degli alberghi accede alla prima colazione e spesso è questo l'unico pasto che consumano in hotel. Questa esperienza può essere l'ultimo vissuto prima della partenza che va a influenzare il giudizio di un cliente. La prima colazione, infatti, è presente in oltre il 70% delle recensioni. Puntare su una prima colazione a base di prodotti locali può diventare un elemento di vantaggio competitivo per le strutture poiché in grado di trasmettere la stretta connessione con il territorio e il rispetto per l'etica e le problematiche socio-ambientali. Inoltre, consente all'ospite di sentirsi realmente coinvolto nell'ambiente locale.

Buoni esempi, nel nostro Paese, già ce ne sono: nella Lombardia orientale, il progetto "East Lombardy - European Region of Gastronomy 2017" ha puntato sulla prima colazione a base di prodotti tipici come elemento di differenziazione. Grazie alla presenza e alla collaborazione dei numerosi operatori disponibili sono state attivate una serie di iniziative (tra cui un toolkit per gli operatori del settore dell'accoglienza) atte a rendere questo pasto unico e peculiare, riconoscibile, ma anche replicabile e quindi in grado di creare valore aggiunto nel complesso della filiera. La colazione di East Lombardy è stato un primo prorogato pilota che ha quindi voluto trasferire nel piatto i valori del territorio e della tradizione.

E che la prima colazione negli hotel sia in cima ai pensieri degli addetti ai lavori, è dimostrato anche dal corso che la Scuola del Molino le ha dedicato a inizio maggio, destinato - appunto - agli albergatori. cod 60649

Alla "Run 5.30" tutta l'energia del Caffè Cagliari

In occasione del suo 110° anniversario, la torrefazione modenese celebra il legame con la città sostenendo la nota manifestazione sportiva. Venerdì 7 giugno Caffè Cagliari sarà in prima linea per dare la giusta energia a tutti i partecipanti della "Run 5.30", la corsa non competitiva di 5 km che si tiene nel cuore della città di Modena alle ore 5.30 del mattino. Per questa occasione sarà allestito un ampio Coffee Point dove sarà offerto un caffè espresso a tutti coloro che parteciperanno alla manifestazione, nata a Modena nel 2009. Per la prima volta Caffè Cagliari sarà quindi sponsor del progetto che ogni anno raduna più di 8mila persone nella sola città di Modena e che negli anni ha raggiunto altre città italiane ottenendo un ampio coinvolgimento.

La partecipazione di Caffè Cagliari alla Run 5.30 si inserisce nell'ambito di una serie di iniziative che si svolgeranno durante tutto il 2019 per celebrare i 110 anni dalla nascita di Caffè Cagliari. L'azienda, da sempre attenta alla sostenibilità ambientale, ha scelto di sostenere questa iniziativa per condividere e promuovere valori quali il rispetto per l'ambiente e uno stile di vita sano.

cod 60598

Cantine aperte, 800 in tutta Italia per la 27ª Festa del vino di Mtv

MAGGIO
Dal 25 al 26

Dalla Val d'Aosta alla Sicilia, 800 cantine apriranno le loro porte il 25 e 26 maggio, in occasione della Festa del vino e del turismo più grande d'Europa, giunta quest'anno alla 27ª edizione. "Cantine aperte" è un evento ormai tradizionale, che accoglie ogni anno migliaia di enoturisti nei luoghi di produzione del vino, raccontando storie di bottiglie, territori, famiglie e aziende. Un viaggio tra i filari e le botti, tra le proposte enoturistiche delle Cantine di Mtv, Movimento turismo del vino (di cui Italia a Tavola è media partner), che invitano a vivere le diversità uniche della realtà vitivinicola in Italia; fotogrammi di una missione fatta di qualità nell'accoglienza, valorizzazione del patrimonio agricolo, di innovazione nella tradizione. Tutto questo degustando vini eccellenti.

Cantine aperte 2019 abbraccerà dunque tutto lo Stivale, con attività dalle vette dalla Valle d'Aosta fino alle spiagge della Sicilia e della Sardegna. Ogni regione e ogni singola azienda porteranno in scena iniziative e attività tese a valorizzare e raccontare al meglio il loro territorio. Un semplice clic per scoprire tutte le proposte per le giornate di Cantine aperte: **www.movimentoturismovino.it.** cod 60696

DIAMONDS
ATHURUGA & THUDUFUSHI
MALDIVES
Live the Diamonds Lifestyle
www.diamondsresorts.com
WORLD TRAVEL AWARDS
WINNER
2018
Maldive's
Leading Beach Resort

Sei film per veri foodies da vedere una volta nella vita

"Se quei piatti potessero parlare...". Quante storie nascono ogni giorno fra le tavole e le cucine di tutto il mondo? Si sa, mangiare è qualcosa che accomuna tutti quanti e permette di scoprire qualcosa di sempre nuovo. Così, come arte e letteratura, anche il cinema ha voluto raccontare l'uomo e il suo stretto legame con il cibo. Se siete sia grandi amanti della buona cucina che autentici buongustai del bel cinema, imbandite la vostra tavola con ogni genere di bontà, mettetevi comodi e godetevi questo menu spettacolare, composto da sei titoli a tema cibo assolutamente da non perdere. cod 60477

Ratatouille

Ottavo successo della Pixar e vincitore nel 2008 dell'Oscar e del Golden Globe come Miglior film d'animazione, Ratatouille racconta la storia di Remy, un topolino dall'incredibile talento in cucina che, per una serie di incredibili avvenimenti, si ritrova nel ristorante del celebre chef Gusteau. Qui diventa amico di Linguini, un giovane apprendista che lo aiuterà a diventare chef e a superare il giudizio del più spietato dei critici gastronomici di tutta Francia, Anton Ego.

Il pranzo di Babette

Oscar come Miglior film straniero nel 1987, Il pranzo di Babette è un caposaldo del cinema gastronomico. Una storia che racconta il cibo come forma d'arte, attraverso le gesta della sua protagonista Babette, una signora francese di fine '800 che, ricercata dalla polizia, riesce a trovare riparo presso la dimora di due sorelle in un villaggio in Danimarca. Dopo un'inaspettata vincita alla lotteria, Babette decide di spendere il premio per imbandire un favoloso pranzo in omaggio alle sue padrone e a tutti gli abitanti del villaggio.

Little sister (Umimachi diary)

Film delicato quanto ricco d'intensità, Little sister racconta di tre sorelle che al funerale del padre fanno la conoscenza di Suzu, sorellastra di 13 anni avuta dal padre durante il suo secondo matrimonio. Diretto dal regista giapponese

Hirokazu Kore'eda, Little sister narra i rapporti di una famiglia complicata che trova nel cibo e nella cucina il principale legante del loro affetto, in grado sia di alimentare ricordi che di trasmettere emozioni.

Julie & Julia

Il film di Nora Ephron racconta la storia di Julie Powell, una giovane blogger che di punto in bianco decide di diventare cuoca provetta seguendo i consigli del leggendario libro di ricette "Mastering the art of french cooking". Una storia di donne e di cuoche intrecciata fra la vita di Julia Child, l'autrice del libro, e della protagonista Julie.

La grande abbuffata

Il capolavoro di Marco Ferreri ricco di grandi nomi del cinema italiano e non solo, come Ugo Tognazzi, Michel Piccoli, Marcello Mastroianni, Philippe Noiret e Andréa Ferréol, è la storia di quattro amici che decidono di suicidarsi durante un'orgia di cibo e di sesso. Un film dissacrante che esibisce il disfacimento dell'essere umano che si nega i valori essenziali della vita, rifugiandosi in un mondo artificiale fatto di consumismo e superficialità.

Vatel

Pellicola del 2000 con Gérard Depardieu, Vatel è il capo chef della corte di Chantilly. Durante una visita a palazzo di Re Sole Luigi XIV, il maestro cuoco viene incaricato di organizzare le cerimonie d'accoglienza per il sovrano di Francia, preparando coreografie e menu assolutamente spettacolari. Un intreccio di politica, amore per il cibo e bisogno di successo che il protagonista affronta con coraggio nel suo rapporto complesso con la classe nobiliare, fatto di intrighi e giochi di potere.

Per ulteriori informazioni:

www.jacleroi.com

Allena il palato, studia e sa scrivere
L'identikit del critico gastronomico

"Non posso considerarmi un cuoco, ma ho una vera passione per il buon cibo e il mangiar bene". È possibile trasformare un'affermazione di questo tipo in un mestiere nel panorama food&wine? La risposta è sì. Si chiama critico gastronomico ed è una delle figure professionali di maggior tendenza degli ultimi tempi. Show televisivi, redazioni giornalistiche, libri a tema food, manifestazioni gastronomiche e workshop: sono davvero tante le occasioni per ricoprire il ruolo di critico, soprattutto se consideriamo le possibilità offerte dalle piattaforme digitali come blog, social network e canali YouTube.

Tutti voglio diventare critici gastronomici, ma nessuno sa come si fa. Prima di vestire i panni di uno dei ruoli più belli al mondo, è importante capire quali siano i "primi passi" per diventare un esperto di buona cucina. In questo articolo cercheremo di fornire gli aspetti che definiscono l'identikit dell'aspirante professionista enogastronomico, elencando i prerequisiti necessari per ritagliarsi il proprio orticello di successo all'interno di questo ambiente.

Partiamo, quindi, da una delle domande fondamentali: Di cosa si occupa un critico gastronomico? Il principale compito di un critico è di esprimere giudizi obiettivi riguardanti la cucina e il servizio offerto da parte di un ristorante, attraverso la stesura di una "recensione".

A tal proposito, è essenziale munirsi di un'eccellente capacità di giudizio, coltivabile solo con lo studio quotidiano delle tecniche e delle tendenze di settore (pratica necessaria per fare paragoni ed esprimere giudizi).

Altra caratteristica da avere sempre a portata di mano è l'obiettività, indispensabile per esprimere opinioni imparziali e oneste. Infine, l'ultima qualità da possedere è una forte indole per la scrittura. È, infatti, molto difficile poter redigere commenti e articoli senza una competenza avanzata in giornalismo e scrittura editoriale.

Una volta acquisiti i tre fondamenti, occorre metterli in pratica. Esistono, infatti, numerosi metodi per affinare il proprio stile e metro di giudizio:

- **Allenando costantemente il palato**, assaggiando materie prime e ricette sempre nuove (ad esempio, iniziando a cucinare e a ordinare piatti che non si conoscono).
- **Esercitandosi** con la stesura di articoli, scrivendo di argomenti diversi e interessanti.
- **Alimentando le proprie conoscenze** continuando a leggere notizie di settore e, ovviamente, frequentando ristoranti di ogni tipo.
- Se possibile, **iscrivendosi a corsi di cucina di alto livello**, in modo da conoscere le reali difficoltà e i metodi di lavoro che si celano dietro ogni portata.

Solo alla fine di questo percorso fatto di "tanta teoria e molta pratica" sarà possibile inoltrare la propria candidatura a giornali e riviste di settore, provando così a diventare autentici critici gastronomici di professione.

cod 60481

Per informazioni:
www.jacleroi.com

santoni

MAESTRI DISTILLATORI E
AMANTI DELL'ECCELLENZA
DAL 1960

Danny
Del Monaco
Brand Ambassador

Una sintesi delle migliori note aromatiche della Toscana

ITALIAN LIFESTYLE

SANTONITOSCANA.IT

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini1992@gmail.com

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Veneto · Giulia Marruccelli · gmarruccelli@yahoo.it · 347 0452739
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Maggio 2019 · anno XXXIII · n. 269 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Valerio Beltrami, Fausto Borella, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Leonardo Felician, Ezio Indiani, Carmine Lamorte, Ernesto Molteni, Giuseppe Paltani, Elisabetta Paseggini, Rocco Pozzulo, Fulvio Raimondi, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Eros Teboni

Foto gettyimages® 2019 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv
- Una community con oltre 200.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:

ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 99,00

Partner di:

FIC Federazione Italiana Cuochi

Euro-Toques Italia

itchefs-GVCI Gruppo Virtuale Cuochi Italiani

Conpait Confederazione Pasticceri Italiani

AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Noi Di Sala Camerieri, Maitre e Sommelier

Amira Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi

Ada Associazione Direttori Albergo

European Hotel Managers Association

ABI Professional Associazione Barmen Italiani

Avpn Associazione Verace Pizza Napoletana

Apn Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Ristoranti Regionali Cucina DOC

Movimento Turismo del Vino

Associazione Italiana Sommelier

Streetfood Project

IFSE Italian Food Style Education

Saps Agnelli Cooking Lab

Ika Italian Kitchen Academy - Roma

Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 10 maggio 2019

Azienda associata

Le Fette Biscottate Mulino Bianco in Monoporzione
ideali per Hotel e B&B

ORA ANCHE CON FARINA 100% INTEGRALE

BUONE, SPESSE
E FACILI DA SPALMARE.

L'IDEALE PER LA COLAZIONE
DEI TUOI CLIENTI

SCOPRI DI PIÙ:
Numero Verde 800.388288
foodservice@barilla.it - www.barillafoodservice.com